UNIVERSITÉ DE BORDEAUX

FACULTÉ DE DROIT

La Question Salicole

THÈSE POUR LE DOCTORAT

soutenue devant la Faculté de Droit de Bordeaux

le Jeudi 2 Décembre 1937, à 16 heures

PAR

Jacques BERNARD

CHEF DE CABINET DU PRÉFET DE L'INDRE

LAURÉAT DE LA FACULTÉ

LUÇON
IMPRIMERIE H. REZEAU
3, RUE DES SABLES

1937

UNIVERSITÉ DE BORDEAUX

FACULTÉ DE DROIT

La Question Salicole

THÈSE POUR LE DOCTORAT

soutenue devant la Faculté de Droit de Bordeaux

le Jeudi 2 Décembre 1937, à 16 heures

PAR

Jacques BERNARD

CHEF DE CABINET DU PRÉFET DE L'INDRE

LAURÉAT DE LA FACULTÉ

COMMISSION DE THÈSE

Président..... M. GARRIGOU-LAGRANGE, Professeur.

Suffragants..... M. DE LAUBADÈRE, Agrégé.
M. BORDAZ, chargé de cours.

LUÇON
IMPRIMERIE H. REZEAU
3, RUE DES SABLES

1937

FACULTÉ DE DROIT DE L'UNIVERSITÉ DE BORDEAUX

M. FERRON (L.H. O.I.), *Doyen honoraire*

PROFESSEURS HONORAIRES :

MM. SAUVAIRE-JOURDAN (L.H. O.I.) ; LESCURE (O.I. Croix de Guerre) ; DE BOECK (L.H. O.I.) ; NOAILLES (L.H. O.I.) ; BENZACAR (L.H. O.I.).

MM. FERRADOU (L.H. O.I.), *Doyen, Professeur d'Histoire du Droit, chargé d'un cours de Pandectes (Diplôme d'études supérieures).*

MARGAT (O.I.), *Professeur de Droit civil, chargé d'un cours de Droit international privé (Licence).*

BONNECASE (O.I.), *Professeur de Droit civil, chargé d'un cours de Droit maritime (3e année).*

PALMADE (L.H. O.A. Croix de Guerre), *Professeur de Droit commercial.*

VIZIOZ (O.I.), *Professeur de Procédure civile, chargé d'un cours de Droit civil comparé (Diplôme d'études supérieures) et d'un cours de Procédure civile et voies d'exécution (Capacité).*

BONNARD (L.H. O.I. Croix de Guerre), *Assesseur du Doyen, Professeur de Droit administratif, chargé d'un cours de Droit constitutionnel comparé (Diplôme d'études supérieures).*

POPLAWSKI (L.H. O.I.), *Professeur de Droit criminel, chargé d'un cours de Législation industrielle et d'un cours de Droit criminel (Capacité).*

BOYE (L.I. O.I. Croix de Guerre), *Professeur de Droit romain.*

MOUNIER (O.I.), *Professeur d'Economie politique, chargé d'un cours d'Histoire des doctrines économiques (Diplôme d'études supérieures).*

BIBIE (L.H. Croix de Guerre), *Professeur de Droit international public.*

REGLADE (O.A.), *Professeur de Droit constitutionnel et administratif, chargé d'un cours de Droit public (Capacité).*

GARRIGOU-LAGRANGE (O.A.), *Professeur d'Economie politique et Science financière, chargé d'un cours de Législation coloniale (3e année).*

HUBRECHT (O.I.), *Professeur d'Histoire du droit (Doctorat), chargé d'un cours de Droit romain (Licence, 2e année).*

LABORDE-LACOSTE (L.H. O.I.), *Professeur de Droit civil, chargé d'un cours de Droit civil (Capacité) et d'un cours d'Enregistrement.*

BRETHE DE LA GRESSAYE (O.I.), *Professeur à la Faculté de Droit d'Aix, chargé d'un cours de Droit commercial (Licence), d'un cours de Droit civil approfondi (Doctorat) et d'un cours de Droit civil (Capacité).*

DE LAUBADERE, *Agrégé, chargé des cours de Droit international public (Licence et Doctorat) et d'un cours de Droit public (Capacité).*

BORDAZ, *chargé de cours (Economie politique).*

M. ARTIGUELONG (O.A.), *Secrétaire.*

Mme COSTES (O.I.), *Secrétaire adjointe.*

Mme SOUBIE (D.A.), *Bibliothécaire.*

COMMISSION DE LA THÈSE

MM. GARRIGOU-LAGRANGE, Professeur — *Président*

DE LAUBADERE, Agrégé

BORDAZ, chargé de cours — *Suffragants*

R. UNIV.
BIBLIOTHEEK
LEIDEN

LA

QUESTION SALICOLE

Que ceux dont les conseils nous furent le plus précieux nous permettent de leur exprimer ici notre respectueuse gratitude :

Les dirigeants des Centres Salins qui ont bien voulu mettre leurs archives à notre disposition.

Les Présidents des Groupements de défense salicole de l'Ouest qui ont répondu avec empressement à nos demandes de renseignements.

Et enfin les différentes personnalités du « Monde du Sel » qui ont bien voulu nous fournir d'intéressants documents.

LA QUESTION SALICOLE

Introduction

1. — Comment on se procure du sel.
2. — Le sel dans l'Antiquité, ses vertus, son symbole.
3. — L'utilité vitale du sel et ses divers usages.

Chapitre I

Les Centres de production en France

A. — Marais de l'Ouest.
B. — Salins du Midi.
C. — Mines de l'Est.
D. — Mines du Sud-Ouest.
E. — Caractéristiques de la récolte du sel dans les salins.

Chapitre II

Les Centres de production dans les colonies Françaises

Chapitre III

Les Centres de production dans quelques pays d'Europe

Chapitre IV

Qualités du sel Français

Section I. — **Leurs caractères particuliers, leurs diverses classifications.**
Section II. — **Sels lavés et raffinés.**

Chapitre V

La main-d'œuvre salicole

A. — Propriétaires et paludiers.

B. — Nature du contrat existant entre les propriétaires et l'exploitant.
C. — Salins du Midi.
D. — Mines de sel gemme.

Chapitre VI

Les ventes de sel Français

A. — Nécessité de l'entente entre les producteurs.
B. — Les Organismes de vente :
Comptoirs de vente.
Participations.
Coopératives.
C. — Les Organismes Syndicaux :
Chambre des Sels ignigènes.
Fédération méditerranéenne du sel.
Fédération des Groupements de Défense Salicole de l'Ouest.
Comité des Salines de France.
Union des Salines Métropolitaines et d'Outre-Mer.
D. — Fluctuation des prix de vente.

Chapitre VII

Principes de la politique salicole

A. — Nécessité de ne plus accorder de nouvelles concessions.
B. — Essai d'abaissement du coût de la production.
Tentative de transformation des marais salants.
Leur utilité.
C. — Influence du prix du sel sur la consommation humaine.
Raisons qui s'opposent à l'abaissement du coût de la production.
D. — Nécessité de trouver de nouveaux débouchés.

Chapitre VIII

Aménagement du marché colonial

A. — Conférence économique de la France d'Outre-Mer.
B. — Extension de la politique salicole de la France Métropolitaine à l'ensemble des territoires Coloniaux.

Chapitre IX

Régime administratif des marais salants et des mines

A. — *Marais salants.*
B. — *Mines :*
a) Permis de recherche.
b) Permis d'exploitation.
c) Concessions.

Chapitre X

Régime fiscal du sel : Historique

Chapitre XI

Régime fiscal du sel : Régime actuel

A. — Sel neuf et sel impur.
B. — Quotité de l'impôt.
C. — Modes de paiement de l'impôt.
D. — Exemptions.
E. — Formalités à la circulation.
F. — Contraventions.
G. — Dépôts de sel dénaturé.

Conclusion

Bibliographie

La Question Salicole

INTRODUCTION

Lorsqu'on parle du sel, la plupart des gens pensent, sans beaucoup approfondir, à cette poudre blanche qui se trouve sur toutes les tables familiales, à ce condiment qui sert aux maîtresses de maison et aux cuisinières à relever le goût de leurs mets, et pourtant les problèmes que le sel cache sont nombreux et complexes et pour ainsi dire inconnus du public. Nous n'avons pas la prétention d'affirmer qu'il n'existe aucun travail sur la question salicole, mais les ouvrages que nous avons pu trouver présentent un caractère fragmentaire et se préoccupent plus du point de vue technique que du point de vue juridique ; c'est cette méconnaissance de la question salicole jointe à l'absence de toute étude d'ensemble qui fait l'intérêt de notre thèse.

Avant d'aborder les problèmes économiques, administratifs et fiscaux posés par le sel, il est utile de préciser d'une part comment on se procure du chlorure de sodium, d'autre part les principaux usages de ce produit.

1° *Comment on se procure du sel*

Nous ne donnerons pour l'instant que quelques brèves notions sur les procédés d'extraction du sel, nous réservant de préciser plus loin la technique employée dans chacune des régions productrices métropolitaines, coloniales et mêmes étrangères.

L'eau de mer contient en dissolution un certain nombre de corps, le plus important est le chlorure de sodium qui

s'y trouve dans les proportions de 25 grammes par litre ; la concentration dans une mer fermée comme la Méditerranée est un peu plus forte.

Certaines étendues d'eau qui se sont évaporées autrefois ont abandonné au sein de la terre du sel à l'état de sel gemme, nous citerons parmi les gisements les plus importants ceux de Wieliczka en Pologne, de Stassfürt en Allemagne, de Cardona en Espagne, et en France les Mines de l'Est (Lorraine, Jura, Doubs) et celles du Sud-Ouest (Basses-Pyrénées).

L'extraction du chlorure de sodium contenu dans les Océans est très simple ; il suffit de soumettre l'eau de mer à l'évaporation spontanée que l'on pratique de préférence dans les régions où le soleil et le vent la favorisent.

Les méthodes employées pour se procurer du sel sont à quelque chose près, ce qu'elles étaient dans les temps les plus reculés, certains croient même que cette industrie remontait avant l'époque Gallo-Romaine ; et notamment dans la région de Guérande on opérait de la façon suivante : des briques chauffées au feu étaient plongées dans l'eau de mer, qui en s'évaporant déposait sur les briques une mince couche de sel. Ce qu'il y a de sûr, c'est qu'au temps de Jules César on exploitait le sel sur nos côtes de l'Atlantique, dans « l'Art du Saunier » nous trouvons le distique ci-après :

Cæsar venu vers nous du fond de l'Italie,
Apporta l'art premier de notre saulnerie (1).

On trouve à l'époque Gallo-Romaine de curieux établissements salicoles qui doivent être considérés comme les précurseurs des marais salants modernes, on disposait côte à côte au soleil une grande quantité de petits godets de terre cuite remplis d'eau de mer ; quand celle-ci s'était évaporée, le sel se cristallisait au fond de ces récipients comme cela se passe dans nos salines.

(1) Fiefmelin imprimé à Poitiers, 1601, folio 45.

D'ailleurs, M. Quilgars a trouvé au Mesquer des augets, sorte de vases, qui correspondaient tout à fait aux godets dont nous venons de parler, mais cette industrie ancienne était presque nulle et ne donnait lieu à aucun commerce. On pense que le sel gemme provenant des salines de Franche-Comté, Jura, Lorraine et du Sud-Ouest, Dax (Landes) devait servir à approvisionner la Gaule.

Plus tard les Romains employèrent un autre procédé qui n'est que le perfectionnement du précédent en substituant aux vases de terre des aires pavées en briques rouges dans lesquelles on enlevait à la pelle le sel qui restait sur le fond solide après l'évaporation de l'eau de mer.

L'invasion Bretonne (vi[e] siècle) amena la disparition de ces précédents procédés ; c'est donc aux Bretons qu'il faut attribuer la création des marais salants tels qu'ils existent actuellement dans l'Ouest.

Georges Agricola (1), qui vivait au xvi[e] siècle, dans son traité « de Re metallicâ » a décrit soigneusement la fabrication du sel.

Ecoutons ce qu'il dit :

« Des hommes intelligents s'aperçurent un jour que les « eaux de certains lacs naturellement chargées de sucs « concrets se concentraient par les ardeurs du soleil et « fournissaient des matières solides en se desséchant ; « ils eurent alors l'idée, afin d'arriver au même résultat, « d'en verser dans des bassins plats d'une certaine pro- « fondeur et bien exposés au soleil.

« Ils reconnurent bientôt que cela ne pouvait se faire « ni en tout temps, ni partout, mais seulement en été et « dans les pays chauds où la pluie est rare en cette sai-

(1) Georges Agricola, né à Chemnitz (Saxe), 1494, mort en 1555. Son vrai nom est Landmann (paysan), en latin Agricola, fit plusieurs ouvrages dont « de Re metallicâ » publié en allemand et en latin, Bâle 1546-1556, ouvrage qui étonne par la netteté des idées et des descriptions.

« son. Ils se mirent donc à concentrer l'eau par une cuis-
« son opérée dans des vases exposés à l'action du feu et
« purent de cette façon obtenir des matières salines à
« toutes les époques de l'année et dans tous les pays mê-
« me les plus froids.

« Certaines eaux sont naturellement salées, d'autres le
« deviennent par le travail de l'homme en y dissolvant
« des pierres de sel (sel gemme), toutes peuvent être trans-
« formées en sel, soit en les exposant dans des salines
« (marais salants) à la chaleur du soleil, soit en les chauf-
« fant dans des chaudières, dans des pots ou dans des
« fosses.

« Les salines peuvent être nombreuses si le pays le
« permet. Il ne faut cependant pas en établir plus qu'il
« n'est nécessaire, car on ne doit faire du sel que ce qu'on
« peut en vendre.

« La surface des salines doit être bien unie et leur
« profondeur peu considérable, afin que la totalité de
« l'eau puisse se dessécher sous l'action du soleil, il est
« bon qu'elles soient enduites d'une croûte saline, afin
« que la terre ne boive pas l'eau.

« On y amène l'eau de la mer et si les pluies ne vien-
« nent pas contrarier l'exploitation, on obtient un sel
« d'une saveur très forte ».

Agricola nous donne ensuite la description d'un marais salant, il décrit les rigoles qui amènent l'eau de mer, les compartiments dans lesquels elle passe successivement, il nous donne leurs formes et leurs dimensions, rien n'est oublié, il ajoute :

« Quand tout est bien préparé, on débouche l'ouverture
« du réservoir qui renferme l'eau de mer pure ou mélan-
« gée de pluie et de rivière (1), les rigoles se remplissent,

(1) On se demande pourquoi ce mélange sur lequel Agricola revient à plusieurs reprises et qui paraît inexplicable, cependant l'auteur semble insister. Cette appréciation absolument fausse des faits est conforme aux idées alchimiques qui avaient cours à cette époque.

« on ouvre alors la vanne qui permet à l'eau d'entrer dans « le premier bassin.

« Elle s'y concentre et laisse déposer des matières ter- « reuses. On fait ensuite passer l'eau dans le bassin sui- « vant ; elle y séjourne jusqu'à ce que par l'action du so- « leil elle s'épaississe et commence à déposer du sel. A « ce moment, on ouvre la vanne qui communique avec le « troisième bassin, l'eau y pénètre et y reste jusqu'à ce « qu'elle soit complètement transformée en sel. Quant aux « premiers bassins on les remplit à nouveau d'eau de « mer.

« Le sel est détaché du sol avec des râteaux et enlevé à « la pelle ».

Agricola nous fait connaître également les procédés employés pour extraire le sel par l'action de la chaleur.

« Les chaudières où l'on cuit l'eau salée sont installées « dans des baraques, à proximité des puits d'où on l'ex- « trait.

« Ces baraques peuvent avoir 40 pieds de hauteur ; el- « les sont construites en terre, en briques, quelquefois « même en pierre. La construction est haute d'environ « 16 pieds et le toit de 24, il est en chaume, mais enduit « d'une épaisse couche d'argile pour diminuer les dangers « d'incendie. Cette couverture protège de la pluie l'inté- « rieur de la maison et y maintient la chaleur nécessaire « à la dessication des pains de sel (1).

« Chaque baraque est divisée en trois parties : la pre- « mière contient la provision de paille ou de bois. Dans « la seconde est installé le foyer sur lequel se trouve la « chaudière. A droite, est un réservoir où des manœuvres « apportent l'eau salée, à gauche, un escabeau sur lequel « on peut placer une trentaine de pains de sel. La troi- « sième partie de la baraque forme un grenier pour loger « les pains de sel.

(1) L'installation décrite par Agricola ressemble beaucoup à celles des anciennes salines de Salins.

« Les parois sont également percées de deux fenêtres « et le toit d'une ouverture qui livre passage à la fumée.

« Une porte, toujours ouverte, est devant le foyer ; elle « a 8 pieds de haut et 4 de large, afin de permettre au « courant d'air d'emporter la fumée.

« Une seconde porte, de mêmes dimensions, est percée « dans la paroi opposée, en face de la première.

« On doit la fermer quand le vent souffle trop fortement, « parce qu'il pourrait gêner la cuisson du sel. Les fenêtres « sont, pour la même raison, munies de carreaux de vi- « tre. Elles empêchent le vent et laissent passer la lumière.

« Le foyer est construit en pierres salines ou avec une « terre mêlée de sel, qui devient fort dure sous l'action « de la chaleur ; il est long de 8 pieds 1/2, large de « 7 pieds 3/4 et haut de 4 pieds si l'on brûle du bois et de « 6 si l'on se sert de paille.

« La chaudière est formée de lames de tôle ; elle est « de forme carrée, longue de 8 pieds, large de 7 et pro- « fonde d'un demi pied seulement. Les lames qui la com- « posent ne doivent pas être trop épaisses, pour que l'eau « s'échauffe plus vite et se convertisse plus rapidement en « sel. Elles sont unies ensemble par des clous ; les joints « sont garnis d'un lut (1) formé de cendres mêlées avec « de la bile ou du sang de bœuf.

« L'eau salée, tirée des puits, est apportée dans des me- « sures contenant 8 seaux. (Chaque seau vaut 10 setiers « romains). Si elle est suffisamment salée, on la transvase « dans la chaudière avec des seaux ; si elle l'est trop « peu, on y ajoute d'abord des pierres de sel qui augmen- « tent sa force. A Halle, dans le pays des Hermondures. « 37 seaux d'eau salée donnent deux pains de sel ayant « la forme d'un cône.

« Le travail à la chaudière est fait tour à tour par un

(1) Lut : enduit tenace dont on se sert pour boucher hermétique-ment les récipients que l'on met sur le feu.

« maître et un compagnon : chacun d'eux a, en outre, un « aide qui est souvent sa femme, un garçon met le bois « ou la paille dans le foyer.

« Ils sont tous demi nus, à cause de la chaleur consi- « dérable qu'il fait dans l'atelier et se couvrent la tête « d'un chapeau de paille.

« Dès que le maître a versé le premier seau dans la chau- « dière le garçon allume le feu, si l'on brûle du bois ou « des fagots le sel est bien blanc, il est souvent plus ou « moins noir quand on se sert de paille, parce que les « étincelles et la fumée retombent en partie dans l'eau « et la noircissent.

« Le maître après avoir versé 18 seaux d'eau ajoute « au 19e une cyathe et demie (1) de sang de bœuf, de « veau ou de bouc, et le répand également dans tous les « coins de la chaudière, il se forme bientôt des écumes « qu'il enlève avec sa pelle.

« Après l'écumage qui dure environ une demi-heure, « on laisse cuire pendant une heure trois quarts ; le maî- « tre et son compagnon brassent alors l'eau de la chau- « dière avec des barres de bois, puis ils l'abandonnent à « la cuisson pendant une heure, après quoi ils procèdent « à l'enlèvement du sel.

« Pour cela le compagnon dispose au-dessus de la chau- « dière des barres de bois et y accroche des corbeilles « longues de deux pieds et ayant une forme conique, le « maître les remplit de sel qu'il enlève de la chaudière, et « qu'il entasse fortement ; il peut ainsi garnir deux cor- « beilles qui sont portées au grenier où le sel se dessèche ; « les pains de sel obtenus ont généralement la forme co- « nique, mais on leur donne aussi toute espèce d'autres « formes, particulièrement celle de tablettes.

« Le maître et le compagnon travaillent jour et nuit à

(1) La cyathe est une mesure romaine qui vaut un douzième de setier.

« l'exception des jours de fêtes ; une chaudière constam-
« ment chauffée ne supporte l'action du feu guère plus de
« six mois ; chaque semaine, et même plus souvent lors-
« qu'elle est neuve, on lave la chaudière à grande eau et
« on la bat pour détacher les incrustations qui se sont
« formées au fond ; si l'on ne prenait ce soin, la produc-
« tion du sel se ferait moins vite et l'on brûlerait les la-
« mes de la chaudière.

« Quand celle-ci est neuve, pendant une quinzaine de
« jours, on obtient du sel de moins bonne qualité qui a
« le goût de fer.

« Dans les pays où l'on trouve le sel en pierres, les mor-
« ceaux impurs sont mis dans l'eau douce, celle-ci par la
« cuisson fournit alors de fort beau sel ; dans d'autres lo-
« calités on recuit le sel marin dissous dans l'eau et on le
« met en pains.

« Ailleurs on retire le sel des eaux chaudes et salées qui
« sortent du sol, on se sert pour le cuire de bassins dans
« lesquels on fait arriver ces mêmes eaux chaudes ; on
« y range ensuite des pots où l'on verse l'eau salée de ma-
« nière à les remplir à moitié. La chaleur du bassin per-
« met d'obtenir du sel dans les pots ; enfin, on fait quel-
« quefois cuire les eaux salées dans de grandes marmites
« en fer, mais, comme on brûle de la paille, le sel est gé-
« néralement noir.

« Certaines personnes traitent de la même façon la vieil-
« le saumure des salaisons, mais le sel qu'elles font a tou-
« jours le goût et l'odeur de poisson ».

Nous trouvons dans ces lignes l'idée première de tous les procédés employés de nos jours pour fabriquer le sel. Agricola nous décrit d'abord l'évaporation de l'eau de mer au moyen de la chaleur du soleil qui nous donne le sel marin ou sel solaire, puis l'emploi du feu qui nous fournit le sel que nous désignons à notre époque sous le nom de sel ignigène. Il n'a rien oublié, ainsi que nous avons pu le

constater par ce qui précède, ni le raffinage du sel gemme ou marin, ni le combustible employé, ni la main-d'œuvre salicole.

2° *Le sel dans l'Antiquité — Ses vertus Son symbole*

Ces indications sommaires donnent une idée de la façon dont on récoltait le sel autrefois, de ce sel qui était déjà connu des civilisations les plus anciennes !

Comme nous l'a dit Hérodote, les sujets des Pharaons se servaient de sel parce qu'ils avaient remarqué que celui-ci avait la propriété de conserver les corps ; si les momies d'Egypte nous sont parvenues intactes après plus de 3.000 ans, elles doivent leur conservation à la dessication qu'elles ont subie et au sel dont elles ont été imprégnées.

Chez les Hébreux, comme chez les Grecs et les Latins, le sel joue un rôle religieux important, Moïse le prescrit dans le Lévitique parce qu'il est le témoignage de l'alliance que Dieu a faite avec les Israélites, alliance désignée sous le nom de : « pacte éternel du sel ».

Ce sont les Hellènes : Homère et Platon qui l'appellent un corps divin très aimé des dieux.

Les Romains le mélangent à la farine de froment pour se rendre leurs divinités favorables.

L'homme a toujours cherché des remèdes à ses maux, et le sel ne devait pas tarder à être employé comme médicament.

Pline nous a laissé de ses vertus merveilleuses un catalogue fort complet ; si l'on en croit cet auteur, on l'employait tantôt seul, tantôt mêlé au vin, à l'huile, au vinaigre, au miel, à l'origan et à la poix ; le sel avait la propriété de guérir les morsures de serpents, les piqûres de guêpes ou de scorpions, les ulcères, les verrues et nous en passons...

Le sel, par son piquant, rend agréables les aliments les

plus insipides ; aussi reçut-il des anciens des éloges et de magnifiques !

Pythagore prétend qu'il n'est pas de table qui puisse s'en passer. Pline le compare au soleil, et dit que ce sont deux choses les plus précieuses et les plus nécessaires dans la nature.

Plutarque et Horace affirment que le pain est bien meilleur quand il contient du sel et que ce mélange des deux aliments peut suffire à la vie.

Avec toutes ces propriétés mirifiques le sel ne devait pas tarder à prendre un caractère symbolique : le renverser à table était considéré comme de mauvais augure par les Romains, et l'est du reste encore par certains de nos contemporains superstitieux.

En revanche, le sel est placé par les anciens devant l'étranger à qui on veut donner une marque d'estime, cette coutume s'est perpétuée à travers le moyen âge et existe encore de nos jours chez certains peuples, même européens.

Les Bédouins se mettent réciproquement dans la bouche un morceau de pain saupoudré de sel et contractent ainsi l'alliance du sel.

Le Maréchal Foch, lors de la réception triomphale que lui ménagea la Pologne en 1919, se vit offrir le pain et le sel en signe d'amitié.

La propriété du sel de conserver les corps devint vite la cause d'une foule d'usages, notamment de celui qui consistait à frotter de sel le corps des nouveau-nés ; ces frictions avaient pour but de donner plus de fermeté à la peau et plus de vigueur aux organes.

Le sel devint donc tout naturellement l'emblème de la fermeté, de l'éternité, de l'immutabilité, et enfin, de la sagesse *(sal sapientiæ)*.

Le mot latin « *sal* » désigne en même temps le chlorure de sodium et la vivacité de l'esprit, tandis que de nos

jours un discours spirituel est déclaré plein de sel, à l'imitation des écrits de ces Athéniens, qui, rédigés par les plus spirituels des Grecs, étaient pleins de sel attique...

Le symbole représenté par le sel n'est pas toujours aussi brillant, quelquefois nous le voyons comme un emblème de malédiction ou de vengeance.

La femme de Loth en punition de sa curiosité fut changée en statue de sel, et, lorsqu'une ville vaincue est condamnée à être rasée, on jette du sel sur son emplacement, afin que rien ne puisse y repousser.

3° *Utilité vitale du sel et ses divers usages*

Si le sel a tenu depuis longtemps et tient encore de nos jours un rôle si important, il le doit en grande partie à son action vitale, il joue un rôle de premier ordre chez l'être vivant, il entre dans la composition du sang de tous les animaux et de l'homme en particulier ; la plupart des individus en font usage et si quelques peuplades paraissent s'en passer (notamment les Esquimaux) il ne faut pas oublier que les aliments courants en contiennent une certaine quantité ; on raconte que des Seigneurs Russes voulant réaliser des économies privèrent un jour leurs moujicks de sel, ces malheureux devinrent rapidement malades et il fallut leur fournir de nouveau cet aliment.

Un physiologiste voulant vérifier le fait sur lui-même, se soumit à une alimentation exempte de sel et à la fin du troisième jour, il constata que des troubles graves se produisaient dans son organisme.

A. — Action physiologique

Tous les tissus humains, excepté l'émail dentaire, contiennent du sel ; en outre, les liquides organiques recèlent de l'acide chlorhydrique ou du sodium dont l'origine n'est pas difficile à découvrir et qui concourent, le premier à la composition du sang, de la salive et de la bile et le deuxième à la formation du suc gastrique.

L'usage du sel accroît les combustions et contribue à

l'augmentation des globules rouges ; ce corps exerce, en effet, une action conservatoire sur les hématies.

La quantité de sel contenue dans le sang ne peut être que très temporairement modifiée ; aussi, s'il ne lui en est pas fourni suffisamment, en emprunte-t-il aux tissus, dont l'altération consécutive constitue l'albuminurie.

Le chlorure de sodium agit par osmose et facilite aux liquides de l'organisme la traversée des membranes ; si la quantité s'en accroît dans les vaisseaux sanguins, l'eau des tissus voisins y est attirée, puis éliminée par les reins ; si, au contraire, les tissus contiennent un excès de sel, par suite d'une lésion empêchant son élimination, les vaisseaux laissent passer plus de liquide, d'où la formation d'œdème.

B. — Action thérapeutique

L'action physiologique du chlorure de sodium permet de comprendre son action thérapeutique.

Le sel étant un stimulant de l'appétit et de la nutrition, les cures d'eaux minérales, les saisons balnéaires, les sérums d'eau salée seront prescrits aux personnes surmenées ou anémiées. Il favorise, non seulement la sécrétion du suc gastrique, mais aussi les sécrétions des autres acides ; il peut provoquer des vomissements à la dose de 8 à 15 grammes dans un verre d'eau tiède et remplacer ainsi l'ipéca ; il est purgatif à la dose de 20 à 60 grammes dans l'eau gazeuse ou alcaline ; le sel de mer contenant des traces de chlorure de magnésium devient un remède préventif contre le cancer ; et enfin, pour achever ces quelques données médicales, signalons son emploi comme topique en chirurgie pour le lavage des plaies et des séreuses des fosses nasales.

C. — Salaisons

De tout temps, les hommes ont cherché à conserver les matières alimentaires pour en faire usage selon leurs besoins.

Tandis que le sauvage, gorgé de viande, laisse perdre

autour de lui le superflu de sa chasse, l'homme civilisé se préoccupe de garder ses provisions ; le plus puissant moyen de conservation pour les matières organiques est la dessication ; le sel la favorise énergiquement et agit dès lors comme antiseptique.

Toutes les ménagères savent que la viande fraîche, saupoudrée de sel, finit, au bout de quelques jours, par nager dans une saumure liquide. Le sel agit sur les fibres et sur les matières albumineuses auxquelles il enlève leur eau de constitution ; en même temps, il s'unit intimement avec elles et les rend plus sèches, plus coriaces et jusqu'à un certain point, imputrescibles.

A la campagne, pour l'usage domestique, les salaisons, notamment celle du porc, se font avec des procédés rudimentaires ; les morceaux bien apprêtés sont frottés de sel et placés dans un saloir en bois ou en pierre au milieu d'un mélange de chlorure de sodium, de salpêtre, de quelques condiments aromatiques végétaux ; l'appoint de salpêtre permet à la viande de garder sa teinte naturelle, tandis que l'usage seul du sel lui donnerait une teinte pâle, blanc grisâtre.

On a recours à des moyens différents pour saler de grandes quantités de viande : on place celle-ci dans un réservoir solide, hermétiquement clos, où le vide est fait au moyen d'une pompe pneumatique ; à mesure que la pression diminue, la viande se gonfle ; au moyen d'un robinet, on envoie dans le réservoir de la saumure qui rentre dans les pores de la viande dilatée par le vide ; au bout de quelques minutes, on retire la viande, puis après un certain temps, on la met en baril, prête ainsi à être expédiée.

Le sel sert à conserver, non seulement la viande, mais aussi le poisson, notamment : le hareng, la sardine, l'anchois, le maquereau, le saumon, le thon, la morue ; cette dernière, dont la pêche très importante se pratique sur les bancs de Terre-Neuve et d'Islande, est, dès sa prise,

ouverte, vidée de ses entrailles et habillée (c'est-à-dire que le pêcheur la fend et l'étale, après avoir enlevé la tête et les arêtes) ; ensuite, on empile les poissons en les séparant par une couche de sel ; au bout de deux jours, lorsqu'ils en sont bien imprégnés, on les entasse dans la cale ou dans des futailles ; on obtient ainsi de la morue verte, qui, après de nouvelles préparations, séchage au soleil et au feu, devient la morue sèche ou « le stock Fish ». Les autres poissons se salent de façon analogue ; il faut encore noter que le sel sert à la préparation du caviar obtenu avec des œufs d'esturgeon soigneusement lavés.

La choucroute, conserve de choux (de l'Allemand sauerkraut, aigre chou) est faite avec l'aide de sel.

Enfin, dans un autre ordre d'idée, le sel sert également à la conservation des peaux avant que celles-ci soient livrées aux tanneurs.

D. — Le sel dans l'Agriculture

La propriété qu'a le sel de conserver les corps est utilisée en agriculture pour les fourrages, qui, salés, restent souples, frais, appétissants et se conservent indéfiniment, en étant ainsi à l'abri des risques nombreux d'altération ; grâce à lui, la perte des feuilles au cours des diverses manipulations est évitée et le foin, ainsi préparé, devient plus nourrissant, puisque tout le monde sait que les feuilles sont les parties les plus riches, les plus agréables des plantes.

C'est au moment de l'engrangement ou de la mise en meule que le fourrage est salé ; on l'étend en couches de cinquante à soixante centimètres d'épaisseur que l'on saupoudre uniformément au fur et à mesure. Les proportions à observer sont les suivantes : pour 1.000 kilogrammes de luzerne ou trèfle, on emploie 12 kilogrammes de sel.

Le sel, qui tient une place importante et nécessaire dans l'alimentation humaine, joue aussi un rôle non moins grand dans celle des animaux.

Il faut remarquer que si les éléments naturels renferment en général une quantité minimum de sel nécessaire à la vie, celle-ci qui autrefois était suffisante pour les animaux ne l'est plus aujourd'hui.

L'homme n'a cessé d'améliorer les espèces par une sélection appropriée ou des croisements judicieux et a réduit ainsi la durée de la croissance et a accru la production ; produisant plus, l'animal consomme nécessairement davantage et par suite, son propriétaire a intérêt à lui faire manger le plus d'aliments possible afin d'augmenter son rendement ; pour obtenir ce résultat, il importe de donner de l'appétit aux bêtes et le moyen le plus économique d'y parvenir, est d'incorporer à leur nourriture un condiment bon marché : le sel.

D'après les techniciens agricoles, le sel favorise spécialement le développement des taureaux, augmente la force des bœufs de labour et celle des chevaux, rend la lactation des vaches plus abondante.

Mélangé au fourrage, le sel doit être donné aux animaux en quantité modérée ; il leur donne un meilleur aspect et une plus belle mine ; la nourriture ainsi préparée est très appréciée de ceux-ci.

E. — Le sel dans l'Industrie

Si le sel est employé dans l'alimentation, dans l'agriculture, dans la médecine, il l'est aussi en quantité plus considérable encore dans l'industrie ; traité par l'acide sulfurique, il donne du gaz chlorhydrique et un résidu solide de sulfate de soude.

L'acide chlorhydrique gazeux, recueilli dans l'eau, s'y dissout et fournit un liquide, connu sous le nom vulgaire « d'esprit de sel » ; en ajoutant à ce liquide du bioxyde de manganèse, on obtient un produit verdâtre : le chlore. L'opération se fait dans l'industrie au moyen de bonbonnes de grès, ayant une capacité de 100 litres.

Le chlore ne peut guère être employé dans la pratique

à l'état libre ; aussi, le fait-on absorber par une dissolution faible de potasse ou de soude et on obtient ainsi l'eau de javel ; si la solution de soude ou de potasse est remplacée par de la chaux éteinte, on produit le chlorure de chaux du commerce, qui, comme l'eau de javel, est doué de propropriétés désinfectantes et décolorantes.

Lors du traitement du sel par l'acide sulfurique, l'un des produits obtenus, comme nous venons de le dire, est le sulfate de soude aux vertus purgatives bien connues, qui, calciné avec un mélange de craie et de charbon dans un four à réverbère, se transforme en carbonate de soude.

La masse, lessivée à l'eau froide, donne une dissolution d'où l'on peut retirer le carbonate de soude par évaporation, produit connu dans le commerce sous le nom de soude artificielle, pour le distinguer de la soude naturelle, obtenue par le lessivage des cendres de certaines plantes marines, telles que les salicornes. Cet ancien procédé, découvert par Leblanc, employé pour la fabrication de la soude, est presque partout remplacé par celui de Solway, qui consiste à faire passer dans de grandes tours, pouvant atteindre 25 mètres de haut, une saumure ammoniacale et un courant de gaz carbonique ; le bicarbonate de sodium apparaît et se transforme en carbonate neutre, avec dégagement d'eau dans un four appelé : torréfacteur.

Les emplois du carbonate neutre sont fort nombreux : dissous en petite quantité dans l'eau, il fournit une liqueur alcaline excellente pour le lessivage du linge et préférable à la lessive de cendre, car elle n'est pas jaune comme cette dernière ; la dissolution du carbonate de soude, additionnée de chaux, se transforme en carbonate de chaux insoluble qui se dépose, et en soude caustique qui reste en dissolution ; celle-ci traitée par les matières grasses, huiles végétales ou graisses animales, fournit un composé solide et dur, nommé : savon (tels les savons de Marseille et de toilette).

Le sel fournit le chlore nécessaire au blanchiment des tissus et le savon indispensable à leur propreté ; mais ce n'est pas tout ; le carbonate de soude sert encore à la fabrication d'un autre produit de la plus haute importance : si on l'introduit dans un pot ou creuset d'argile, avec un mélange de chaux et de sable et qu'on le soumette à une température rouge vif, la masse entière se combine et prend la consistance pâteuse qui permet de la travailler pendant qu'elle est chaude : c'est le verre ; on peut le souffler, le tourner, le mouler. Disons également que le carbonate de soude, chauffé fortement en vase clos avec du charbon, laisse dégager, sous forme de vapeur, le métal du sel, le sodium, dont les applications en chimie sont extrêmement nombreuses et des plus importantes. Donc, pour nous résumer, le sel est la matière première qui alimente, d'une part, la fabrication de l'acide chlorhydrique, du chlore et par suite, toute l'industrie du blanchiment : d'autre part, toutes les fabrications où entrent le sodium et ses composés : sulfate de soude, carbonate de soude, savon et verre.

Enfin, pour terminer, sans vouloir nous attarder davantage à ses nombreux emplois, dont nous n'avons cité que les principaux, nous ne pouvons passer sous silence le rôle important que le sel est appelé à jouer dans la défense nationale ; il entre, en effet, dans la fabrication des explosifs et des gaz de guerre, notamment de l'ypérite, si nocif (sulfure d'éthyle bichloré (CH_2 Cl) 2 S connu sous le nom de gaz moutarde et qui constitue un produit toxique, lacrymogène, vésicant aux effets physiologiques terribles.

CHAPITRE PREMIER

Les Centres de production en France

La France fait une grande consommation de sel : 800.000 tonnes annuellement qui se partagent entre l'alimentation et l'industrie.

Heureusement, la nature nous fournit le sel en abondance.

Les sources de production sont les suivantes : l'eau de mer (Atlantique, Méditerranée).

Les gisements minéraux : (Lorraine, Franche-Comté et Sud-Ouest).

A. — Marais de l'Ouest

L'extraction du sel sur les côtes de l'Océan est favorisée par les phénomènes des marées : l'eau de mer peut, à certains jours, être recueillie et emmagasinée à une hauteur très supérieure au niveau moyen.

Il est ensuite facile de la faire circuler d'elle-même dans les divers compartiments d'un marais salant, son propre poids suffit pour qu'elle descende de l'un à l'autre, point de machines élévatoires de l'eau comme dans les salins du Midi, tel est le grand avantage des exploitations de l'Ouest. Malheureusement il est compensé par d'autres circonstances fâcheuses ; la chaleur solaire n'a pas l'intensité qu'elle possède sur le littoral méditerranéen et par conséquent, l'évaporation est beaucoup plus lente ; en outre, l'abondance des pluies sur les côtes de Vendée et des Charentes rend dans toute cette région la récolte du sel extrêmement précaire.

L'infériorité des Marais de l'Ouest causée par la faible

chaleur de la région est déjà signalée par Bernard Palissy qui écrivait :

« Il faut aussi noter un poinct, que si durant l'on fait le « sel, il advenait une pluye l'espace d'une nuict ou d'un « jour mesmes seulement deux heures, l'on ne sçaurait « faire de sel de quinze jours aprez : parce qu'il faudrait « nettoyer tous les marez et oster l'eau d'iceux, aussi bien « la salée que la douce, tellement que s'il pleuvait tous les « quinze jours une fois, l'on ne ferait jamais de sel à la « chaleur du soleil ».

Avant de nous occuper spécialement des différents marais salants de l'Ouest, nous allons décrire un marais d'Aunis tel qu'il existe actuellement.

D'abord toute saline est protégée contre l'envahissement de la mer par des digues munies de portes qu'on lève ou qu'on abaisse pour régulariser l'alimentation en eau de mer ; nous trouvons ensuite :

1° Le chenal qui sert à l'introduction de celle-ci et d'où partent d'autres canaux plus petits.

2° Un réservoir appelé vasais ou jas placé à un niveau plus élevé, tel qu'il ne puisse être rempli qu'à l'époque des grandes marées, il a donc pour destination de recevoir les eaux et de les distribuer dans chaque surface d'évaporation.

3° Les conches situées plus bas que le jas et qui sont formées d'une série de compartiments séparés les uns des autres par des bourrelets de terre appelés bosses, sur lesquelles les sauniers font de la culture (orge, seigle, oignons, etc...)

L'eau va du jas dans les conches au moyen d'un conduit en bois appelé « pompe ou couet » (coef en Vendée).

4° Elle passe ensuite dans le champ salant dont la surface est partagée par des levées de terre en parties d'inégale grandeur, qui se nomment : mort, tables, muans, aires où se produit la cristallisation ; ces divisions sont sépa-

rées les unes des autres par des planches percées de trous garnis de chevilles ; cette disposition permet de faire varier la quantité d'eau en débouchant un plus ou moins grand nombre de trous et d'obtenir celle-ci à différentes densités suivant qu'on ôte les chevilles du bas ou du haut, une pente insensible assure son cheminement dans toutes les parties du champ salant.

5° Le ruisson, petit canal qui sert à vider le marais et à faire évaporer les eaux résiduelles. Les noms des différentes parties du marais varient suivant les régions.

A Beauvoir-sur-Mer, les servitudes des marais (réserves d'eau et œillets incultes) s'appellent viviers et métières, l'endroit où on entasse le sel se nomme « tesselier ».

A Noirmoutier, les différents compartiments du marais depuis la mer se nomment : l'étier, l'étreau, les bronches, les vivres et enfin les œillets qui sont séparés par des vettes.

Dans la presqu'île Guérandaise et dans les environs, l'eau arrive dans le marais par un canal ou étier, passe ensuite dans un grand réservoir qui porte le nom de vasière, de là elle va dans un deuxième grand bassin appelé cobier, puis dans une série de compartiments, en général rectangulaires, que l'on désigne sous le nom de fares et d'adernes ; elle arrive à se concentrer de plus en plus et atteint son degré de saturation dans les œillets où le sel se dépose.

Une paluderie comprend en général 40 à 50 œillets, il y en a de plus petites de 20 œillets qui représentent avec les réserves une superficie approximative de un hectare.

Dans les Iles d'Oléron, de Ré, aux Sables, à Saint-Gilles et à Saint-Hilaire, on évalue les marais salants au moyen d'une unité appelée livre qui comprend vingt aires dont dix saunantes ; les dix autres servant « de nourrices » avec leurs dépendances, bosses, bossis, vasais, métières ; l'étendue des terrains est extrêmement variable parce que d'un

point à un autre le rapport des bosses aux parties mouillées change beaucoup ; elle est comprise entre 35 ares et un hectare. A Marennes, les aires sont des carrés de 6 mètres de côté, à l'Ile de Ré elles ont 5 à 6 mètres de largeur sur 4 à 7 mètres de longueur, aux Sables-d'Olonne de 6 à 7 mètres de côté, à Saint-Gilles de 4 à 5 mètres, à Beauvoir 6 m. 66 sur 8.

Dans le Morbihan, à Mesquer, dans la baie de Bourgneuf, dans la presqu'île Guérandaise, la superficie des marais s'évalue en œillets qui varient de grandeur selon les pays ; dans la région de Guérande les œillets ont 32 pieds sur 22 soit 10 m. 67 sur 7 m. 33, dans le Morbihan, ils sont plus petits et n'ont que 6 mètres sur 7 m. 33 et 18 pieds sur 22 ; de plus, ces marais ne sont pas séparés par des bosses comme dans les marais de l'Aunis et de la Vendée continentale, mais par de petites digues appelées « ponts » qui servent au travail des paludiers et au transport du sel.

Ne pouvant profiter comme dans les autres marais de la culture des bosses, les paludiers se livrent à des travaux agricoles, ils transportent pour le compte d'autrui des grains, des oignons, des engrais, etc... Ces recettes accessoires sont considérées comme pouvant couvrir à peu près les frais du cheval et de la charrette que tout paludier possède.

Dans l'Ouest beaucoup de marais importants autrefois, n'existent plus aujourd'hui ; c'est ainsi que ceux de la Gironde, dans la région d'Arcachon, sont transformés en claires pour l'engraissement des huîtres, ceux de la Seudre ont été asséchés en vue de la culture, un peu plus haut ceux de Brouage qui occupaient une superficie de 1.300 hectares ont presque complètement disparu, et nous pourrions en citer bien d'autres : par exemple ceux de Rochefort, de la Boutonne, etc...

Et pourtant Brouage fut jadis un pays essentiellement saunier, ses marais connurent une ère de retentissante prospérité.

Nicolas Alain dans son traité « du pays des Santon et des Familles illustres » dit : « Presqu'au milieu de la « plaine on voit un grand golfe ou bras de mer qui péné- « trant dans la terre ferme à l'occident, forme un port « très célèbre dans toute l'Europe, Brouage, dont l'accès « est aussi facile que sûr, où viennent aborder les vais- « seaux d'Allemagne et de Flandre, d'Angleterre et d'au- « tres pays, pour chercher le sel qui s'y fait en grande « quantité ».

Les marais salants de l'Ouest couvrent actuellement environ une superficie de 10.000 hectares, la production est en moyenne de 60.000 tonnes.

Les exploitations qui subsistent dans le département de la Charente-Inférieure sont :

Celles de l'Ile d'Oléron du côté de Boyardville où nous trouvons une série de marais en production, certains du côté du Château et de Saint-Trojan ont été transformés en prairies, en viviers ou en claires, d'autres sont en désert.

Celles de l'Ile de Ré qui forment un groupe important avec la Couarde, Loix, Ars-en-Ré, les Portes et Saint-Clément-des-Baleines.

Ces cinq communes salicoles comprennent 10.266 aires ; actuellement l'aire saunante vaut de 30 à 60 francs ; la récolte presque nulle a été évaluée en 1936 à 300 tonnes. Du côté d'Arvert et de Marennes, on rencontre également quelques marais, mais leur rendement est très faible.

Dans le département de la Vendée, nous trouvons les marais des Sables-d'Olonne avec 77.000 aires ; bien que la valeur vénale de ceux-ci soit assez difficile à préciser, nous pouvons dire que l'aire vaut actuellement de 3 à 10 francs suivant la qualité des bosses ; la plupart des propriétaires cultivent eux-mêmes leurs marais : on les appelle « propriétaires exploitants ».

Toujours dans le même département, nous trouvons les marais de la Gachère, de Saint-Gilles, de la Baie de Bour-

gneuf avec 2.138 œillets et, un peu plus haut, ceux de Bouin et de Beauvoir ; la récolte totale de la Vendée continentale a été des plus minimes en 1936 : 150 tonnes.

A Beauvoir-sur-Mer, les propriétaires non exploitants possèdent la moitié des marais, le surplus appartient aux sauniers.

La valeur vénale de la saline est très variable, car on ne vend jamais les marais seuls, mais toujours avec un lot de terrains attenants et c'est en réalité la qualité de ces derniers qui influent sur les prix pratiqués ; on peut, néanmoins, estimer selon les quartiers qu'un hectare de marais, vivres (1) compris, se vend de 7 à 9.000 francs.

Dans l'Ile de Noirmoutier, il y a de nombreux marais très prospères qui représentent 5.053 œillets ; la dernière récolte a été de 1.200 tonnes seulement, en général elle s'élève à 14.000. L'œillet vaut environ 200 francs selon la qualité et la situation de la saline qui est exploitée par les propriétaires eux-mêmes ; un quart seulement des sauniers ne possèdent pas les marais qu'ils font valoir.

Le département de la Loire-Inférieure contient les marais les plus nombreux de la côte, on les désigne sous le nom de marais salants de la presqu'île Guérandaise. Ils sont situés au Nord de l'embouchure de la Loire et s'étendent jusqu'à celle de la Vilaine, ce sont ceux du Pouliguen, de Saint-Nazaire, du Croisic, du Bourg-de-Batz, de Guérande, de Mesquer, de Saint-Golf et d'Assérac. Leur superficie est de 19.415 œillets, à Batz l'œillet se vend jusqu'à 500 francs ; dans les environs il n'atteint que le prix de 300 francs suivant les facultés d'accès de la saline.

Les marais salants situés au pied du plateau de Guérande sont les plus curieux de la côte pour le voyageur et le touriste. Une ancienne chaîne d'îles où sont bâtis Le Pouliguen, Le Croisic et Bourg-de-Batz est depuis près de quatre siècles rattachée au continent par des terres basses

(1) On appelle vivres les réservoirs d'eau alimentant le marais.

que les habitants ont découpées en marais autrefois prospères, mais qui se changent peu à peu en marais saumâtres.

La petite ville de Guérande qui domine tout le pays du coteau sur lequel elle est bâtie, est entourée de remparts granitiques à machicoulis, flanqués de tours imposantes qui datent du XIV^e^ siècle ; elle communique avec le dehors par quatre portes d'où l'on aperçoit l'emplacement des ponts-levis ; le mail formé par des plantations d'arbres gigantesques forme une terrasse du haut de laquelle on découvre toute la série de marais salants, les dunes de sable d'Escoublac, du Bourg de Batz, le port du Croisic et par-dessus ces paysages variés : la mer Océane.

L'accumulation des dépôts sablonneux a comblé une grande partie du bras de mer qui séparait Guérande et Batz et a réuni tout le pays.

Pénétrons au cœur même de la population paludière de Bourg-de-Batz. Tout d'abord, nous sommes séduits par ce pittoresque village. De loin nous apercevons la haute tour de son église et les murs en ruines de sa vieille Abbaye. L'hiver le vent du large souffle en tempête et balaie les rochers de forme bizarre qui bordent la côte.

Les habitants de Batz disent couramment qu'ils ne sont pas de la même race que les populations Bretonnes des environs. Ils se croient de souche saxonne ou scandinave ; mais, rien dans leur aspect n'indique au point de vue ethnographique une différence sensible entre ces individus ; d'ailleurs, ils sont presque tous parents, et se marient entre eux, ils portent les mêmes noms de sorte que pour se reconnaître ils s'appellent par des sobriquets bizarres et amusants ; cette particularité existe également dans les îles de la côte.

Les paludiers de Bourg-de-Batz sont très commerçants, une des coutumes les plus anciennes consistait à aller vendre de maison en maison le sel que l'on venait de récolter ; leurs infatigables mules parcouraient le pays dans un

rayon de 15 à 20 lieues ; mais actuellement cet usage n'existe plus depuis le développement du commerce du sel et l'établissement des chemins de fer ; la cause principale de la disparition de « ce colportage » est la suppression d'un privilège consistant dans la franchise de droits pour le sel « de troque ».

Ce bénéfice a été accordé jusqu'au 1er janvier 1865 aux sauniers et paludiers des bords de l'Océan depuis la rive droite de la Loire jusqu'au bout du département du Morbihan ; il remonte à une époque fort ancienne et bien antérieure aux lettres patentes du 12 janvier 1644 qui l'ont spécialement confirmé pour les paludiers de la ville du Croisic et de la paroisse de Batz ; il consistait dans le droit qui leur était accordé d'échanger (troquer) avec franchise d'impôt une certaine quantité de sel proportionnée au nombre des membres de la famille contre une quantité correspondante de grains qu'ils devaient rapporter au village.

La valeur de ce privilège était d'autant plus grande que l'impôt sur le sel était plus élevé.

Cela permettait aux habitants de cette région de s'approvisionner des céréales qui leur manquaient.

La suppression de cet impôt en 1791 entraîna comme conséquence la disparition de ce privilège de « la troque » mais celui-ci fut rétabli partiellement en 1806 ; le décret de cette époque se borna à accorder aux paludiers qui voulaient vendre dans l'intérieur les sels qu'ils récoltaient la faveur de n'acquitter, moyennant caution, les droits qu'au retour.

Enfin le département du Morbihan renferme les derniers marais du littoral, ils sont situés au Sud de Vannes, à Auray, Carnac, Saint-Colombier, Sarzeau, Séné et Ambon, l'an passé la production a été de 50 tonnes.

La Manche et le Calvados contenaient autrefois quel-

ques exploitations qui sont complètement abandonnées aujourd'hui.

Le sel y était d'ailleurs récolté d'une façon tout à fait particulière, non pas par évaporation, mais par le lavage du sable salé, procédé très ancien et qui était employé du côté d'Avranches vers 1600 ; donnons en passant quelques détails sur cette façon assez curieuse de récolter le sel ; le sable mouillé d'eau salée reste, quand celle-ci s'évapore, imprégné d'une certaine quantité de sel ; on le récolte surtout en été et on en fait des tas que l'on abrite de la pluie ; on le lave ensuite à l'eau de mer dont la teneur en sel se trouve ainsi augmentée et portée à un degré assez élevé pour qu'on puisse avec avantage la soumettre à l'action du feu et l'évaporer par la chaleur artificielle ; les sels ainsi obtenus portent le nom de sels ignifères.

Les petites salines de la Manche jouissaient au point de vue de l'impôt de quelques privilèges, qu'elles ont conservés jusqu'à l'abandon de leur fabrication à cause du peu d'importance de celles-ci, comme nous venons de le voir.

La valeur des marais salants énumérés ci-dessus est excessivement variable ; elle dépend surtout de la région dans laquelle ils se trouvent, de leur qualité et aussi de leurs moyens de communication.

L'exploitation de ces marais se fait dans des conditions particulières de travail, elle est exécutée par une population spéciale de « paludiers » au Nord de la Loire et de « sauniers » au Midi de ce fleuve.

Nous reparlerons plus loin spécialement de la main-d'œuvre salicole.

Les procédés de récolte employés dans l'Ouest se distinguent essentiellement de ceux du Midi ; les récoltes sont plus nombreuses et les traits qui les caractérisent sont les suivants : la conservation presque indéfinie des eaux mères, l'excessive minceur de la couche d'eau contenue dans

les cristallisoirs et l'enlèvement du sel à des intervalles très rapprochés.

D'après les dernières statistiques que l'on vient de publier, nous constatons que la récolte de 1935, qui avait été bien médiocre pour les marais salants de l'Ouest avec 32.000 tonnes, a en 1936 été véritablement désastreuse avec 5.760 tonnes. Ce résultat est d'autant plus déplorable qu'il n'y a pas de stocks en magasin ; pour alimenter le marché de cette région il faut 60.000 tonnes. Ce sont les négociants de l'Est et du Midi qui devront pourvoir aux besoins de la consommation et qui, de cette façon, viendront en aide aux paludiers de l'Ouest en leur abandonnant une partie de leurs bénéfices sur la vente du sel qu'ils réaliseront dans cette région.

Une première répartition a déjà été faite à l'heure où nous écrivons ces lignes et une deuxième doit avoir lieu sous peu.

Il est bien compris que seuls profiteront de ces avantages les paludiers qui font partie d'un syndicat ou d'une fédération. Nous parlerons plus loin de cette solidarité qui existe entre les producteurs des différentes parties de la France.

Les récoltants ont donc tout intérêt à adhérer aux organisations économiques qui existent et qui ne demandent qu'à les aider. Evidemment, chacun n'a pas touché une somme d'argent importante, mais il faut tenir compte de la situation générale du marché des sels en France qui n'a pas été l'an dernier ce que l'on était en droit d'escompter.

B. — **Salins du Midi**

L'évaporation de l'eau de mer, au moyen de laquelle on obtient du sel, se produit, comme nous l'avons déjà dit pour les marais salants de l'Ouest, par l'action du soleil et par celle des vents secs.

Ces deux conditions sont admirablement remplies sur la côte de la Méditerranée ; la température y est élevée,

le soleil brûlant, il règne très souvent un vent sec, connu sous le nom de « mistral ».

L'eau de la Méditerranée, prise à une assez grande distance des côtes, présente une composition sensiblement constante ; elle marque 3°5 à l'aréomètre de Baumé ; un litre d'eau pèse 1.026 grammes et contient en dissolution 38 grammes de matières salines, parmi lesquelles le chlorure de sodium rentre pour 30 grammes environ. Cette quantité de sels divers est de beaucoup inférieure à ce que l'eau pourrait dissoudre ; si l'on soumet une quantité quelconque d'eau de mer à une cause d'évaporation, la proportion d'eau diminue graduellement, tandis que la quantité de sels dissous reste constante ; la salure de l'eau va donc en s'élevant ; l'évaporation continuant, il n'y a bientôt plus que la quantité d'eau juste suffisante pour retenir en dissolution toutes les matières salines. On dit alors que l'eau est saturée ; à partir de ce moment-là, l'évaporation a pour résultat d'amener un dépôt de sel.

Tous les départements côtiers, depuis les Pyrénées-Orientales jusqu'au Var, possèdent de nombreux et importants salins. Leur étendue est de 8.000 hectares environ, dont 3.000 pour le département du Gard et 2.500 pour les Bouches-du-Rhône. La Compagnie des Salins du Midi en possède à peu près un millier.

La production totale de chaque département peut être dans des années moyennes évaluée ainsi qu'il suit :

Tonnes de sel

Var	40.000
Bouches-du-Rhône	118.000
Gard	55.000
Hérault	45.000
Aude	14.000
Pyrénées-Orientales	2.000

Ce rendement est assez régulier. Celui des meilleures

années ne dépasse environ que d'un tiers celui des mauvaises.

L'importance économique et sociale de la production salinière provençale a toujours été très importante et remonte dans certaines régions aux temps les plus reculés.

La découverte très récente faite par M. M. Rolland des vestiges d'une citadelle hellénistique à Saint-Blaise, près de l'étang de Citis, nous permet de croire que nos ancêtres avaient le souci de protéger militairement les salins afin d'assurer le ravitaillement des populations urbaines.

De nombreuses recherches faites dans les archives de ce temps nous permettent de suivre la vie salinière depuis l'année 1259, où nous trouvons le contrat passé entre Guillaume des Baux, Seigneur de Berre, pour fixer le prix du sel récolté à Berre, puis les lettres patentes du 23 août 1515 par lesquelles le Roi François I^er^, Comte de Provence, a cédé à la Duchesse de Bourbon la faculté de réméré sur le salin de Lavalduc et celles du 15 septembre 1578, par lesquelles le Roi Henri III a permis à la ville d'Arles de mettre en état le salin de Badon en Camargue et d'établir pour le transport des sels un canal allant au Rhône.

Certains salins ont disparu à cause des modifications naturelles ou artificielles apportées à la circulation des eaux salées.

Coupés de la mer par une digue, les salins de Badon et de la Vignole ont été abandonnés en 1865 et 1866. De même l'abaissement progressif du degré de salure des étangs de la Valduc et d'Engrenier a provoqué la mise en chômage des salins tributaires de ces étangs. Le salin de Rassuen est lui aussi menacé par l'énorme afflux d'eau douce constaté depuis un an et qui constitue un danger pour l'existence de toutes les cultures d'alentour.

Les principaux salins exploités sur la côte de la Méditerranée sont :

1° Dans les Bouches-du-Rhône : les salins de Berre, con-

tenant 331 hectares, sur l'étang de ce nom ; les salins de Rassuen, contenant 36 hectares, sur l'étang de la Valduc ; ceux de Fos, contenant 71 hectares ; de Citis, contenant 46 hectares, à l'Ouest de l'étang de Berre dans la Camargue ; de Giraud, contenant 1.000 hectares, près de l'embouchure du grand Rhône ; de Caban, Port-Saint-Louis ; on compte en outre plusieurs petits salins en exploitation qui sont ceux de Ferrière, de Lion et de Marignane.

2° Dans le Var : le salin de Pesquiers et les vieux salins d'Hyères dans le voisinage de cette ville, d'une contenance de 243 hectares ; le salin des Ambiers, contenant 17 hectares au Sud-Ouest de Toulon.

3° Dans le Gard : les salins de Peccais, contenant 2.500 hectares et ceux des environs d'Aigues-Mortes, situés sur les étangs du Repos, du Repausset, du Roi, de la Ville (le long du canal d'Aigues-Mortes à la mer).

4° Dans l'Hérault : les salins de Pérol, Gramenet, Villeneuve, contenant 160 hectares ; Frontignan, contenant 122 hectares ; ceux de la Mèze, contenant 40 hectares ; Villeroye, contenant 237 hectares, sur l'étang de Thau.

5° Dans l'Aude : les salins d'Estarac, contenant 59 hectares ; le Lac, contenant 26 hectares ; Sainte-Lucie, les salins de Peyriac et Sijean, contenant 150 hectares.

6° Et enfin dans les Pyrénées-Orientales : le salin de Cordes, contenant 120 hectares et celui de Durand, d'une superficie égale.

Le morcellement de la propriété dans les salins du Midi n'a jamais atteint les proportions où il est arrivé dans l'Ouest et cependant, il y a plus de 50 ans, les exploitations salicoles étaient nombreuses.

L'industrie du sel subissant les fâcheux effets qui résultent d'une production sans mesure et d'une vente à tout prix, un certain nombre de propriétaires d'exploitations importantes s'étaient, depuis longtemps, concertés pour remédier à cet état de choses.

En 1865, cette entente a été généralisée, grâce à la Compagnie des Salins du Midi. Tous les producteurs de sel de cette région ont arrêté les bases d'une société en participation ; le but de l'Association est de diminuer les frais généraux et les frais de transport, de compléter l'assortiment de chacun, en lui fournissant les quantités de sel qu'il ne fabrique pas, de mieux approvisionner les marchés, enfin, d'anéantir une concurrence fâcheuse à tous égards. Il existe ainsi dans cette région un vendeur unique qui répartit les commandes entre les participants.

A cet effet, la vente est concentrée entre les mains de la Compagnie des Salins du Midi, qui, chaque année, achète aux exploitants, soit une quantité déterminée à l'avance, soit celle dont ils se sont réservé la vente.

Les livraisons faites à la Société sont d'abord payées par elle, moyennant un prix fixé d'avance. Les bénéfices nets de la vente réalisés par l'Association sont ensuite répartis entre les Associés, selon une proportion déterminée par le contrat de Société.

Description du salin

Examinons maintenant les procédés d'exploitation ; le salin ou marais salant est un réservoir d'une très grande surface dont le sol lui-même le plus souvent forme le fond, sauf dans certaines exceptions dont nous parlerons tout à l'heure ; l'eau salée y est enfermée sous une faible épaisseur, afin de favoriser son évaporation ; comme elle doit se réduire au huitième environ de son volume avant de commencer à donner du sel, il y a intérêt à recueillir les eaux déjà évaporées et amenées à saturation dans une partie du marais plus soignée que le reste et qui doit recevoir le dépôt de sel.

C'est ainsi qu'on a été amené à diviser le marais en plusieurs réservoirs successivement parcourus par les eaux.

Les uns servent de chauffoirs ou bassins d'évaporation,

les autres sont destinés à continuer celle-ci, mais servent surtout au dépôt du sel.

Les chauffoirs forment généralement deux séries de bassins : les premiers qu'on appelle parténements extérieurs reçoivent directement l'eau d'alimentation qui peut y atteindre 8° de l'aréomètre, les seconds qui se nomment parténements intérieurs sont remplis avec l'eau qui sort des premiers, elle se concentre jusqu'à 24°, on l'introduit alors dans les tables salantes, chacune des subdivisions du marais est divisée en compartiments disposés en pente légère, ils communiquent entre eux par des vannes, de sorte que l'eau peut les parcourir successivement ; les tables salantes sont en outre séparées par de petites digues en terre soutenues au moyen de planches : l'eau doit circuler dans toutes les parties du salin ; il faut pour cela que les divers compartiments présentent les uns par rapport aux autres des différences de niveau.

L'eau d'alimentation pénètre dans les compartiments les plus élevés, coule peu à peu dans ceux qui sont plus bas ; la très faible amplitude des marées de la Méditerranée ne permet guère de profiter de cette cause naturelle pour l'élévation des eaux ; il est donc nécessaire d'avoir recours à la force motrice.

Il y a deux espèces de machines élévatoires : des pompes foulantes mues par la vapeur et des roues à tympan mises en mouvement par des chevaux ou des mules et le plus souvent par la vapeur.

L'usage de ces moteurs entraîne des frais notables d'autant moins sensibles que la récolte est plus abondante.

L'eau introduite dans les parténements extérieurs n'est pas toujours de l'eau de mer ; un grand nombre de salins du Midi reçoivent l'eau des étangs du bord du littoral de la Méditerranée ; leur degré de salure varie avec les saisons. En hiver les pluies affaiblissent la proportion de sel contenu dans l'eau ; celle-ci augmente au contraire vers la

fin de l'été à cause de l'évaporation. Certains étangs ont une salure très faible tandis que d'autres en ont une supérieure à celle de la mer ; c'est ainsi que les eaux de l'étang de Berre ne marquent pas plus de 1°5 et celles de l'étang de Lavalduc, il y a quelques années encore, de 10° à 16°.

Les compartiments du salin que l'eau doit parcourir n'ont pas tous la même forme. Il ne faut pas qu'ils soient trop étendus à cause de l'action du vent qui pourrait faire refluer l'eau dans un autre compartiment et amener une épaisseur de liquide anormale.

Les partènements se terminent par un ou en général plusieurs réservoirs chargés d'alimenter les tables salantes ; c'est dans ces réservoirs ou avant-pièces que puisent les machines élévatoires.

La superficie totale des tables salantes est environ la sixième partie de celle du salin, lorsque celui-ci est rempli d'eau de mer ; elles sont construites avec soin et sont de forme rectangulaire ou carrée, leurs côtés ont en général 50 à 60 mètres de longueur, leurs parois latérales sont en bois, soutenues par des piquets verticaux ; de cette façon, la terre délayée par les pluies ne peut souiller le sel ; autour de ces tables se trouvent de petits canaux nommés aiguilles, dont le fond est à une hauteur inférieure à celui des tables ; ils communiquent avec celles-ci par des vannes ou martelières.

Les aiguilles peuvent recevoir l'eau des avant-pièces et servir à alimenter les tables ; mais, comme elles sont à un niveau plus bas, il est facile de les vider entièrement ou en partie.

On peut ainsi se débarrasser des eaux mères, c'est-à-dire des eaux qui ayant laissé déposer le chlorure de sodium restent chargées de sels étrangers ; la vidange complète de celles-ci est nécessaire à la pureté du sel. On doit s'occuper avec soin du nivelage du sol qui doit recevoir le sel. Dans certaines salines le fond est recouvert d'une

sorte de tapis végétal formé d'algues marines que les sauniers appellent « feutre », c'est surtout dans le Midi, dans l'étang de Berre en particulier, qu'on a adopté ce procédé qui demande une certaine attention si on veut arriver à un résultat satisfaisant.

Ce feutre dont nous venons de parler rendrait de grands services si on pouvait l'obtenir imperméable ; il aurait le grand avantage d'isoler complètement le sel du sol.

C. — Les mines de l'Est

Sel gemme

Le sel gemme est un agrégat schisteux, fibreux ou granuleux (sel de cuisine ou chlorure de sodium) ; on le reconnaît facilement à son goût et à sa solubilité dans l'eau.

Selon sa composition il présente des variations d'aspect ; par exemple : l'oxyde de fer le colore en rouge, les composés cuivreux en bleu, etc... beaucoup de ces colorations sont dues à la présence de matières organiques et disparaissent sous l'action de la chaleur.

Le sel gemme ou sel terrestre est retiré, comme son nom l'indique, du sein de la terre, suivant les procédés d'exploitation des mines.

Les gisements de sel gemme sont presque toujours enfouis dans le sol, mais pourtant il y a quelques exceptions : à Cardona en Catalogne, en Algérie sur la route de Boghar à Laghouat ainsi qu'en Colombie nous trouvons de véritables montagnes de sel.

On rencontre le sel gemme en France sur deux points éloignés l'un de l'autre :

1° Dans l'Est, où il constitue des gisements d'une très grande importance par leur richesse et leur étendue et 2° dans le département des Basses-Pyrénées où il n'existe que de petites exploitations.

Nos grands dépôts de l'Est se divisent eux-mêmes en deux parties bien distinctes :

Ceux de Franche-Comté et de Lorraine.

Les salines de Franche-Comté sont situées : 1° Dans le Jura, à Montmorot, près de Lons-le-Saunier, à Salins et à Grozon, 2° Dans le Doubs, à Arc dont la saline est alimentée par des eaux saturées et amenées à Salins au moyen d'une conduite en fonte de 21 kilomètres ; à Châtillon et à Miserey et 3° Dans la Haute-Saône, à Fallon et à Gouhenans.

Ce dernier gisement présente au point de vue de l'exploitation une importance particulière ; il est voisin d'un banc de houille qui appartient à la saline et lui fournit le combustible nécessaire.

Les salines de Lorraine comprennent comme mines de sel en exploitation d'abord celles de Saint-Nicolas, Rosière-Varangéville et Saint-Laurent dans le département de la Meurthe-et-Moselle.

En Lorraine redevenue Française depuis la dernière guerre, on trouve les salines de Saltz-Bronn, de Sarralbe, de Moyenvic, de Saléaux, du Haras, la saline de Dieuze à laquelle est annexée une usine pour la fabrication de l'acide sulfurique et de produits chimiques (1).

Les salines de Franche-Comté, à l'exception de celles de Châtillon et de Miserey, appartiennent à la Compagnie des anciennes Salines domaniales de l'Est, propriétaire également des grandes salines de Dieuze et Moyenvic ; ces divers établissements sont administrés par un directeur général qui réside à Paris, mais en outre, pour éviter une concurrence désastreuse, toutes les salines de l'Est de la France ont formé un Syndicat de vente.

(1) A ce sujet, nous pouvons mentionner un fait curieux qui s'observe autour des salines de Dieuze ; le terrain est fortement imprégné de sel ; aussi y trouve-t-on certaines plantes que l'on rencontre sur le bord de l'Océan. Parmi celles-ci, nous citerons la passe-pierre ou salicorne herbacée qui se récolte à Dieuze ; on la vend sur le marché de Nancy principalement, on l'emploie comme condiment après l'avoir fait confire dans le vinaigre.

Les bancs de sel de l'Est sont situés dans le terrain de trias ; ils appartiennent à l'état géologique que l'on désigne ordinairement sous le nom de marnes irisées ou de Keuper.

Les bancs salifères des bords de la Sarre situés dans le département de la Moselle se rattachent à ceux de la Souabe ; il existe donc dans cette partie de l'Europe une masse de sel d'une étendue énorme et dont l'exploitation remonte à des temps très anciens.

Ainsi à Montmorot, les couches salifères commencent à une profondeur de 135 mètres environ et disparaissent à 270 mètres.

Dans cet intervalle on a rencontré 15 bancs de sel de profondeur variant entre 65 centimètres et 19 mètres ; pris dans leur ensemble, ils forment une épaisseur totale de 86 mètres.

D'autres sondages faits sur des points très différents ont montré que ces résultats ne sont pas particuliers à Montmorot ; on peut donc assigner une valeur moyenne de 80 mètres à la puissance de la couche de sel située dans l'Est de la France.

La saline de Saint-Nicolas, dans tout le rayon de l'Est, est la seule où l'on extrait du sel gemme en roche.

On procédait autrefois de la façon suivante :

La masse de sel était traversée par de nombreuses galeries pour l'exécution desquelles on employait l'action dissolvante de l'eau ; on obtenait de cette façon cette dernière plus ou moins chargée de sel et de morceaux de sel en roche.

L'eau extraite des galeries n'était jamais complètement saturée ; mais, avant de la soumettre à l'action du feu pour l'évaporer, on la recueillait dans des réservoirs et on l'amenait à l'état de saturation en y dissolvant les morceaux de sel gemme tirés de la mine ; ces fragments étaient placés dans des nacelles en bois, dont le fond était percé

de trous et qui flottaient à la surface de l'eau, on arrivait de cette façon à la saturation parfaite, car le liquide moins chargé de sel et moins dense restait à la surface tandis que celui-ci s'étant concentré au contact du sel gemme, tombait au fond de la masse liquide, l'eau arrivait au bout de quelque temps à marquer 25° à l'aréomètre de Baumé, elle était alors absolument saturée.

Le procédé d'abatage du sel au moyen de jets d'eau a dû être abandonné à Rosière-Varangéville, en 1873, à la suite d'infiltrations résultant de son emploi ; un éboulement très sérieux se produisit dans les mines et on en ressentit l'ébranlement jusqu'à Nancy.

Depuis cette époque, les galeries de mines de Rosière-Varangéville sont exploitées par les procédés ordinaires comme dans toutes les mines de Meurthe-et-Moselle ; on exploite par puits et galeries par la méthode des piliers abandonnés le même banc de gemme qui atteint dans cette région une profondeur de 125 mètres ; l'avancement dans le gîte se fait par abatage au moyen de perforatrices électriques ou de marteaux perforateurs à air comprimé. On obtient ainsi du sel gemme en morceaux. Le minerai abattu est chargé par des rouleurs dans des wagonnets qui sont accrochés dans la voie principale à des tracteurs électriques qui l'acheminent vers la recette centrale. Une partie est employée en nature à la fabrication des produits dérivés de la soude (carbonate, sulfate de soude).

Une portion dissoute dans l'eau puis raffinée par la cristallisation, fournit du beau sel blanc absolument semblable à celui que l'on obtient au moyen des sources salées.

Dans d'autres salines, l'exploitation se fait par des sondages qui vont atteindre les bancs salifères ; dans l'axe du trou de sonde est installée une longue suite de tuyaux vissés les uns au bout des autres ; son extrémité inférieure, qui est au niveau des couches de sel, est fermée ; mais elle est percée, sur une longueur de deux à trois mètres à par-

tir du bas, de petits trous par lesquels l'eau peut s'introduire ; la partie supérieure de ce tuyau sert de corps de pompe ; dans ce but, elle porte à une certaine profondeur une soupape qui s'ouvre de bas en haut ; c'est le clapet dormant de la pompe ; un piston également muni d'une soupape s'ouvrant dans le même sens peut se mouvoir dans le tuyau ; il est fixé à l'extrémité d'une longue tige mise en mouvement par un moteur quelconque, machine à vapeur, ou une roue hydraulique ; on fait arriver de l'eau douce entre les surfaces extérieures des tuyaux et les parois du trou de sonde ; cette eau s'écoule jusque dans l'amas de sel gemme et agit par dissolution ; l'eau salée plus dense descend au point le plus bas, c'est-à-dire à l'extrémité du tuyau ; elle y pénètre et le remplit, mais elle ne peut remonter jusqu'au niveau du sol parce que la pression exercée par une colonne d'eau salée est plus grande que celle d'une colonne d'eau douce de même hauteur.

A mesure qu'on enlève l'eau salée on a le soin de la remplacer par de la nouvelle eau douce introduite à la partie supérieure du forage, aussi l'excavation produite par dissolution à la base du trou de sonde va sans cesse en grandissant et devient bientôt assez vaste pour fournir continuellement des eaux presque saturées.

Après une extraction active et prolongée, ce degré de salure de l'eau peut fléchir parce qu'elle ne reste pas assez longtemps au contact des bancs de sel, mais il suffit de laisser reposer un peu le trou de sonde pour que le degré remonte presqu'à celui de saturation.

On comprend qu'il est très important d'avoir des eaux saturées ; elles doivent être évaporées par l'action du feu et l'économie est d'autant plus grande que l'eau est plus salée.

Pour l'évaporation de l'eau, on disposait autrefois de grands hangars très longs et assez élevés, aérés de tous côtés, destinés à recevoir les appareils pour cette opération.

Il y avait trois procédés différents pour arriver au même résultat, on employait tantôt des fagots d'épines accumulés en tas ayant la forme d'un parallélépipède rectangle, quelque fois des cordes tendues ou encore des tables.

Le principe est toujours le même : dans le premier cas l'eau circule à travers les fagots et se trouve au contact de l'air ; dans le deuxième, elle coule lentement sur les cordes raides, se partage, et offre ainsi à l'air de nombreux points de contact ; enfin, dans le troisième cas, dans les bâtiments à tables on dispose des rangées de cuvettes en bois, à bords peu élevés, ces dernières sont légèrement inclinées tantôt dans un sens tantôt dans l'autre, l'eau tombe d'une cuvette dans celle placée immédiatement au-dessous, et léchant la mince couche d'eau qui s'y trouve rend l'évaporation plus rapide.

Ces trois façons de procéder sont toutes basées sur ce principe de physique ; que l'évaporation d'un liquide est plus active lorsqu'elle se fait sur une plus grande surface et dans un air renouvelé plus souvent.

Il existait aussi des bâtiments de graduation ; les plus anciens ont été employés en Lombardie, puis adoptés ensuite en Bavière vers 1559 ; à Moustiers, en Savoie, on employait des bâtiments de graduation à cordes non pas pour avoir de l'eau salée concentrée, mais pour obtenir la cristallisation du sel.

En été on faisait descendre le long des cordes l'eau saturée bouillante qui avait été concentrée par l'action du feu, on répétait l'opération plusieurs fois de suite, de sorte que le sel se déposait partie dans les bassins inférieurs, partie le long des cordes ; celles-ci avaient 7 à 8 millimètres de diamètre, mais acquéraient bientôt une grosseur de 6 centimètres ; pour les dépouiller on brisait le sel à l'aide d'une machine particulière, on le faisait ainsi tomber sur le sol et on le recueillait. Le sel que l'on obtenait à Moustiers par ces procédés était différent suivant qu'il se dé-

posait sur des cordes ou dans des bassins comme l'établit le tableau ci-après.

	Cordes	Bassins
Chlorure de sodium	97.2	98.7
Chlorure de magnésium	0.2	0.2
Sulfate de soude	2.0	0.7
Sulfate de magnésie	0.6	0.4

Les bâtiments de graduation ont été pendant longtemps employés dans les salines de l'Est, notamment à Montmorot.

Aujourd'hui on ne s'en sert plus, on s'arrange de façon à n'extraire du sol, au moyen de pompes, que l'eau marquant 24 ou 25° (Baumé), c'est-à-dire presque saturée. Cette eau est emmagasinée dans des réservoirs en bois (bessoirs) et conduite aux poëles par des tuyaux qui servent à l'évaporer au moyen de combustible.

Les eaux salées extraites des trous de sonde sont mélangées avec le sel en roche et divers sels de chaux de magnésie, mais en proportion comparablement moindre que l'eau de mer saturée de sel ; dans quelques salines, l'eau est même d'une pureté remarquable, l'aspect du sel obtenu varie avec la marche de la température de l'évaporation ; si elle se fait à une température élevée et rapide, le grain de sel est fin.

D. — Les mines du Sud-Ouest

Dans le département des Basses-Pyrénées, on rencontre quelques exploitations de sel gemme et de sources salées ; elles sont situées dans les départements des Basses-Pyrénées, à Orthez et des Landes, à Dax ; et enfin nous trouvons une mine à Brindos, près d'Anglet (Basses-Pyrénées).

Par leur production, l'intérêt de ces salines est tout à fait secondaire ; elles ne peuvent concurrencer ni l'Ouest ni le Midi. Le prix de revient du sel est, en effet, assez élevé, le combustible se paie beaucoup plus cher dans cette

région que dans l'Est de la France ; on conçoit facilement que le sel s'y vende plus cher que partout ailleurs ; néanmoins, c'est un produit très pur, presque de luxe, qui tient à conserver sa place et se vend sur les lieux même de la production, dans les départements limitrophes et jusqu'à Bordeaux.

On l'emploie pour la table, pour saler les jambons de Bayonne si réputés et aussi pour conserver les sardines et les thons de Saint-Jean-de-Luz. Les producteurs du pays vantent la qualité de leur sel et ils attribuent la réputation de leurs salaisons à la qualité extra de celui-ci.

La prospérité de cette région du Sud-Ouest est bien moindre que du temps où les sources salées étaient la propriété indivise de tous les habitants du pays, mais les procédés d'exploitation se sont perfectionnés et l'industrie salicole a rendu de grands services aux propriétaires ruinés par les différentes maladies de la vigne qui se sont rabattus sur le commerce du sel.

Les trois principaux centres d'exploitation sont Salies, Brindos et Villefranque.

A Salies-de-Béarn, on trouve une source salée qui donne 22° à l'aréomètre de Baumé ; elle est donc presque saturée et donne à l'évaporation un sel très pur ; les eaux de Salies jouissent d'une réputation mondiale ; elles alimentent un établissement de bains très connu et fréquenté par les enfants délicats.

A Brindos, le banc de sel gemme s'exploite par des trous de sonde comme dans l'Est.

A Villefranque, on extrait le sel en roche et on opère la dissolution à la surface du sol ; le sel retiré de la mine est en gros morceaux ou en fragments très minces ; comme la cassure se fait dans les parties terreuses, le menu est moins pur que le gros.

La dissolution du sel se fait dans des bassins en maçonnerie cimentés de 2 mètres environ de profondeur et mu-

nis à une certaine hauteur d'un grillage sur lequel on met les gros morceaux de sel gemme.

Quant aux menus fragments, on les place dans une caisse en bois percée de trous et on lance sur eux des jets d'eau avec une pomme d'arrosoir ; le liquide traverse la matière à dissoudre, en entraîne une certaine quantité et se rend dans les cuves destinées à la dissolution du gros sel.

Les poëles employées dans les Basses-Pyrénées sont chauffées à la houille ou au bois, mais elles sont dans tous les cas de bien plus petites dimensions que celles de l'Est.

La dessication du sel s'opère souvent dans les séchoirs chauffés par la chaleur perdue des poëles.

On peut ainsi, dans les moments de presse, livrer au commerce le sel qui vient de sortir des poëles. En hiver, époque des salaisons, il n'y a pas de réserve ni à Villefranque, ni à Salies.

L'été, la vente est moins active et les magasins se remplissent rapidement.

CHAPITRE II

Les Centres de production dans les colonies françaises

Il nous semble intéressant de compléter le chapitre précédent par quelques renseignements sur la production et l'extraction du sel dans certaines de nos possessions d'outre-mer : en Afrique et en Asie.

A. — En Afrique

Dans certaines tribus noires, l'homme qui assaisonne ses mets avec du sel est considéré comme un homme riche et ce n'est que dans certains jours de fêtes que les esclaves emploient ce condiment.

Faut-il en déduire qu'il n'y a pas de sel en Afrique ? Sont-ce les communications difficiles de ce pays qui font que cette denrée semble si rare ? Non... Dans ces pays peu civilisés, les habitants se bornent à recueillir ce qu'ils trouvent de sel à la surface du sol.

Les richesses minérales de notre grande colonie d'Afrique : l'Algérie, sont immenses et elles ont fait l'objet de sérieuses études. On a reconnu que dans certaines contrées, il y avait des gisements salifères importants ; les eaux profondes contiennent presque toutes du sel marin ; le sol environnant se couvre d'une épaisse carapace formée de molécules calcaires que le chlorure de sodium entraîne avec lui en s'élevant peu à peu à la surface du sol.

Dans la région d'Oran notamment, les Arabes exploitent une mine de sel gemme, située à 12 kilomètres d'Ain-Temouchen et environ à 8 kilomètres du bord de la mer. Le sel est intercalé dans des argiles schisteuses grises et se trouve le long d'une petite rivière qui porte le nom, comme toutes les rivières salées d'Algérie : d'Oued Melah.

Le sel que l'on trouve est impur et les Arabes l'emploient à l'état brut. Ils l'extraient de la mine et le transportent à dos d'ânes ou de mulets jusqu'à Ain-Temouchen ou Tlémcen.

Dans l'Est d'Ain-Temouchen, se trouve une autre rivière appelée Rio-Salado. Elle doit son nom à des infiltrations d'eau salée qui se produisent à la partie supérieure de son cours.

Nous avons tous entendu parler du lac d'Arzeu, qui est une saline naturelle, située à 14 ou 15 kilomètres du port d'Arzeu et élevé à 45 mètres au-dessus du niveau de la mer. Sa longueur est de 12 kilomètres et sa largeur 2.500 mètres ; elle n'est jamais complètement couverte d'eau, mais, en été, celle qu'elle contient est complètement salée ; aussi, pendant la chaleur, elle se concentre et laisse évaporer une couche de sel dont l'épaisseur augmente jusqu'à la saison des pluies.

Le lac d'Arzeu contient, dit-on, 1.300.000 tonnes de sel marchand ; il en reçoit chaque année 4.000 tonnes des eaux qui lui arrivent et qui doivent leur salure au lavage des rochers imprégnés de sel. Cette saline, qui est exploitée depuis fort longtemps, donne annuellement 3.000 tonnes d'un sel d'assez bonne qualité, puisqu'il renferme seulement 2/100 de matières étrangères.

Une autre saline naturelle à 14 kilomètres au Sud d'Oran, qui s'appelle la Sebka (1) d'Oran ou « Lac du champ du figuier » à 80 mètres au-dessous du niveau de la mer ; en été, la croûte de sel qui s'y dépose n'a qu'une épaisseur de quelques centimètres et est inexploitable.

On voit donc que le sel se trouve en abondance dans cette région de l'Afrique. Le lac d'Arzeu pourrait à lui seul suffire à la consommation de tous les villages environnants ; pas très loin, nous trouvons des sources salées ; le sel est fourni par l'évaporation des eaux et les Arabes les

(1) Lac salin desséché pendant une partie de l'année.

exploitent depuis longtemps. Elles sont situées près de Ténès, de Boghar, de Milianah et de Kasbah, à 40 kilomètres d'Aumale.

Les gisements les plus curieux et les plus importants de l'Algérie sont dénommés « rochers de sel », tels ceux d'El Outaya dont nous aurons l'occasion de nous occuper plus loin et du Djebel Sahari ; ce dernier, ainsi que deux salines naturelles des deux Zharez, pas très éloignés les uns des autres, fourniraient à eux seuls, d'après MM. Fournel et Ville, plus de 600 millions de tonnes de sel.

Le rocher de sel du Djebel Sahari, que l'on appelle Knaney El Melah ou Rangez El Mealh, est situé à l'entrée de la chaîne secondaire du massif sur la route de Boghar à Laghouat. De loin, il est reconnaissable par les dentelures qu'il présente au nord qui contrastent avec les crêtes ondulées des autres côtés ; dans les fragments de chacune de ses roches, le sel est épars, il est assez pur, puisqu'il contient 92 à 98 % de chlorure de sodium. Sa production est immense.

Dans la province de Constantine, il y a des gisements de sel gemme semblables à ceux des départements d'Oran et d'Alger. Puis commence la région des Chotts dans le Sahara qui s'étend de part et d'autre de notre frontière tunisienne.

Les principaux sont :

1° Le Chott Melghir.

2° Le Chott El Gharsa.

3° Le Chott El Djerid.

Ils se suivent dans un rayon de 380 kilomètres, dont la moitié en territoire algérien, la moitié en territoire tunisien ; il y en a beaucoup d'autres, mais de moindre importance, qu'il serait trop long d'énumérer ici.

« Les Chotts », mot d'origine arabe, sont des bas fonds vaseux, couverts de matières salines, dans lesquels l'eau ne séjourne qu'à certaines époques de l'année ; ils sont ali-

mentés par plusieurs rivières qui vont s'y jeter ; ils déposent une couche saline blanche et, de loin, le voyageur pourrait se croire au pied d'immenses plaines couvertes de neige ; l'eau des Chotts est très salée et contient une accumulation de matières salifères importantes. Sur les plateaux de Sétif et d'Aïn-Beïda sont çà et là quelques petites sebkas ; la plus considérable est le Tarf, où vont se perdre quelques ruisseaux descendus de l'Aurès ; les eaux atteignent le plus haut degré possible de saturation sans avoir pu dissoudre tout le sel contenu dans le bassin (1).

Nous n'avons pas de renseignements très précis sur les procédés d'extraction du sel dans le Sahara ; ils sont peu nombreux : mais en comparant ceux que l'on trouve dans les récits de différents explorateurs, nous voyons que les méthodes employées sont à peu près les mêmes que celles en usage dans ces contrées depuis plus de cinq siècles.

Ecoutons Ibn Batoutah (Abou Abd-Allah Mohamed), né à Tanger, en 1302, qui partit de Fez en 1351 pour explorer le Soudan ou Pays des noirs et ne fut de retour qu'en 1354 ; il arriva (2) le 14 mars 1352, après une marche de 25 jours, à Teghaza. Une des choses les plus curieuses que l'on remarque, dit-il, « c'est que ses maisons et sa mos-« quée sont bâties en pierres de sel, les toits sont en peaux « de chameaux. On n'y voit aucun arbre, le terrain n'est « que sable où se trouve une mine de sel.

« En creusant dans le sol, on découvre de grandes ta-« bles de sel gemme, placées l'une sur l'autre comme si « on les avait taillées et puis déposées par couches sous « terre.

« Un chameau ne peut porter que deux de ces tables ou « dalles de sel.

« Une charge de chameau se vend 10 ducats, à Sona-« laton elle en vaut 30 ou 40.

(1) Ch. Férand, revue africaine, citation (Nelle géographie universelle E. Reclus, Tome II, p. 138).

(2) In Batoutah, texte arabe publié par la Société asiatique de Paris.

« Les esclaves s'occupent de l'extraction du sel, ils vi-
« vent de dattes, de viande de chameau et de millet im-
« portés de la contrée des Noirs.

Le village de Teghaza est, dit-il, un bourg sans culture et offrant peu de ressources, il est habité par des esclaves qui s'occupent de l'extraction du sel ; les nègres s'en servent comme monnaie courante ; l'eau du village est saumâtre, et pourtant, certaines caravanes s'y approvisionnent avant de pénétrer dans le désert.

Cent cinquante ans plus tard, Léon l'Africain, né à Grenade au XVI^e siècle, constata la pénurie du sel en Afrique centrale : « On ne trouve, dit-il (1), que celui que l'on tire
« des salines dans les cavernes, ni plus ou moins que si
« c'était jaspe ou marbre.

« La Barbarie en rapporte une grande quantité et la
« Numidie médiocrement tant qu'il suffit ; mais il s'en
« trouve peu au pays des Noirs, même en Ethiopie infé-
« rieure, où la livre se vend un demi-ducat, aussi les ha-
« bitants ne le tiennent pas dans les salières aux repas,
« mais en mangeant leur pain ils tiennent une pièce de
« sel dans la main et à chaque morceau qu'ils mettent dans
« la bouche, ils passent la langue dessus et ne font cela
« pour autre raison que de l'épargner et en user peu.

« En beaucoup de petits lacs et marais de Barbarie, en
« temps d'été, se congèle le sel qui est blanc et poli com-
« me aux lieux qui sont prochains de Fez.

Léon l'Africain a visité aussi Teghaza « contrée en laquelle se trouvent plusieurs veines de sel qui semble marbre ».

« Ceux qui tirent du sel ne sont pas du pays même ; ils
« y viennent pour ce travail et vendent le sel à des mar-
« chands qui le transportent à Tombut où il est en grande

(1) Description de l'Afrique par Léon l'Africain. Texte traduit par Temporal.

« recommandation. Un chameau ne peut porter que deux « plaques de sel.

« Les ouvriers qui travaillent à Teghaza n'ont d'autres « vivres que ceux apportés de Tombut ou Dara, cités éloi- « gnées de 20 journées, tant qu'il est souvent advenu qu'on « les a trouvés morts dans les loges, pour le trop long sé- « jour des vivres, on y boit toujours de l'eau d'aucuns « puits, qui sont joignant les salines ».

Le procédé employé pour la vente du sel laisse beaucoup à désirer au point de vue de la rapidité des transactions.

Le sel est apporté à Melli à dos de chameaux en deux grandes pièces extraites de la mine et de grandeur à former la charge d'un de ces animaux ; les Noirs le cassent en plusieurs morceaux et les portent sur la tête et ces derniers sont si nombreux qu'on dirait une armée en marche ; quand ils sont arrivés à destination, les propriétaires du sel font des tas alignés et les marquent de façon à les reconnaître et le vendent à des Noirs acheteurs.

Le sel est très recherché dans tous ces pays de l'Afrique centrale, car les habitants sont convaincus que par les plus grandes chaleurs, c'est lui qui empêche le sang de se corrompre et que, sans le sel, « ils en prendraient la mort ».

Lorsque trois siècles plus tard, Caillé, en 1828, revint à Tombouctou, il trouve lui aussi, comme ses prédécesseurs, le commerce du sel à peu près identiquement semblable à ce qu'il était autrefois, seulement il n'est plus question de Teghaza « comme pays d'origine du sel » (1). « C'est de « Taoudeni, nous dit-il, qu'on tire tout le sel qui s'importe « de Tombouctou à Jenné, et, de cette dernière ville, dans « tout le Soudan.

« Les mines de sel sont à trois ou quatre pieds de pro- « fondeur au-dessous du sol et par couches très épaisses.

(1) Caillé, voyage à Jenné et à Tombouctou, publié par Jomard (1829). Imprimerie Royale.

« On le tire par blocs, puis on le scie en planches ; ces « mines font la richesse du pays où elles sont exploitées « par des Nègres, surveillés par des Maures.

« Ils n'ont, pour se nourrir, que du riz et du mil, ap- « portés de Tombouctou, cuits avec de la viande de cha- « meau desséchée au soleil.

« L'eau qu'ils boivent filtre au-dessous des mines de « sel, elle est extrêmement saumâtre ». Plus tard, vers 1880, le Docteur Barth nous donne quelques précisions sur le voyage qu'il fit au centre de l'Afrique ; c'est lui, de tous les explorateurs, qui s'est le plus attaché à l'étude minéralogique et géologique du pays. Il nous dit qu'après l'or, c'est le sel qui sert de monnaie d'échange dans les régions que borde le Niger.

Le sel arrive de Taoudeni, dont les mines sont exploitées depuis que furent abandonnées celles de Teghaza vers l'an 1596 ; le gisement de Taoudeni est situé dans le désert El-Djouf, cinq couches de sel superposées forment la mine ; les blocs que l'on retire sont marbrés et leur poids varie entre 25 et 30 kilogrammes. Le prix du sel est très variable selon les saisons et la situation politique du pays. A l'époque du voyage du Docteur Barth (1), on payait un bloc de moyenne grosseur de 3.000 à 6.000 kourdis (2).

Le commerce du sel de Taoudeni s'étend au-delà de Tombouctou jusqu'à Sansanding.

Plus près de nous, en 1931, Gerville-Réache et J.-R. Mathieu, dans des pages émouvantes, nous parlent de ces mines du centre de l'Afrique qu'ils situent à Argogott et qu'ils désignent sous le nom de « mines macabres ». Ils nous font un tableau saisissant de ces pauvres êtres (qui paraissent humains seulement que de nom) employés à ce dur

(1) Docteur Barth (Voyages et découvertes dans l'Afrique Septentrionale et Centrale) (en anglais, en allemand et en français).
(2) Kourdi est un petit coquillage employé comme monnaie.

travail ; écoutons-les : « Entre ces monticules et ces fos-
« ses quelques hommes qui vont, courbés, à pas lents, met-
« tent dans ce décor affreux un unique et triste reflet de
« vie.....

« Les autres, enterrés déjà, travaillent invisibles, au
« rythme lent des pics. Seule de la terre martelée, monte,
« en ce prodigieux silence qui règne à l'entour, la plainte
« continue d'un chant désespéré... crevant le sol d'un peu
« de tous les côtés, les trous de la mine, fosse carrée de
« 8 à 10 mètres de côté et d'une profondeur parfois éga-
« le... des marches étroites, hautes, gluantes de sel et
« d'eau, nous descendent dans cette excavation... puis, ils
« parlent de cette odeur affreuse de saumure et d'eau
« croupie qui vous prend à la gorge et vous suffoque... et
« d'une chaleur abominable, alourdie encore de tous ces
« relents nauséeux ». (Ces mines dont le terrain est divisé en petites portions sont concédées à des marchands de sel d'origine Maure par un Caïd qui demeure sur les lieux et prélève comme indemnité le cinquième du sel extrait).

La main-d'œuvre, sous le soleil atroce, est composée de Noirs qu'on désigne sous le nom d'hartâni (captifs). Ils viennent du Niger et même du Tchad ; ce sont eux qui exploitent les mines d'Argogott : « maigres, squelettiques...
« rougis tout à la fois par le soleil et par le sel, les yeux
« aux paupières gonflées et sanguinolentes... L'homme tra-
« vaille jusqu'à ce qu'il meure, parce que jusqu'à ce qu'il
« meure, il lui faut manger ! »

Ces malheureux n'ont pas le droit de rompre le contrat qu'ils ont signé avec le traitant sans trop savoir ce qu'ils faisaient, un jour d'ivresse ou de découragement. Sur huit jours de travail, ils en donnent six au maître et deux pour eux pour payer une nourriture insuffisante ! Une équipe est composée de quatre hommes qui travaillent ensemble et retirent de la mine environ dix barres de sel par vingt-quatre heures. Au bout de la semaine, ils auront donc à se

partager vingt barres qu'ils échangeront contre des aliments, des étoffes, des outils que leur apporteront les Kabars (1).

Le sel d'Argogott est transporté à dos de chameau jusqu'à Taoudeni et de là à Tombouctou. où il sera vendu et paiera l'impôt appelé « l'Achour ».

Les caravanes de sel portent le nom de « l'airi » (2) ou de l'azalaï et comprennent jusqu'à trois mille chameaux. Elles donnent une fois par an un peu de vie à ces régions désertiques.

On trouve un peu plus loin une mine à Bilma, puis dans le royaume de Foulbe de Gando, il y a quelques villages qui exploitent le sel ; dans toute la vallée de Bogha, le procédé d'extraction est très simple. Pour obtenir le sel, on met la terre dans de grands tamis de paille et de roseau, puis on y verse de l'eau ; elle s'écoule saturée de sel et tombe dans des vases placés en dessous ; ensuite, on l'évapore. Le sel de cette région est loin d'être aussi pur, aussi blanc qu'à Taoudeni ; il est teinté de jaune.

A Yola, le sel s'obtient comme dans la vallée de Fogha, par le lavage du sable, mais on l'extrait des cendres d'herbes que l'on fait brûler ; on le recueille dans des moules de formes rectangulaires et de là, on le porte à Koukaoua où il s'échange contre les produits divers importés d'Afrique. Ces transactions atteignent un chiffre important de kourdis.

On voit, d'après ces renseignements, quelle place tient le commerce du sel dans l'Afrique centrale.

B. — **En Indochine**

En Indochine, et spécialement au Tonkin, depuis un temps immémorial, il existe dans la région de Tieu-Bang, près d'Haïphong, de Ninh-Tiep et à Dong-Baï (île de Nhieu-Phong), des salines exploitées par les indigènes.

(1) Caravaniers.
(2) L'airi nom indigène et particulier de la caravane de sel.

Cette industrie se perpétue de père en fils, mais, comme partout, elle diminue progressivement faute de sauniers !

Tout Annamite qui désire fabriquer du sel doit obtenir préalablement l'autorisation de l'administration.

Celle-ci lui délivre gratuitement, si elle fait droit à sa demande, un livret de saunier sur lequel sont indiqués tous les renseignements concernant son identité, la superficie de l'emplacement salifère, la production probable et, par la suite, les quantités de sel livré à la douane, ainsi que le montant des sommes perçues.

Les salines, d'une étendue souvent restreinte, sont séparées les unes des autres par de petits talus en terre, coupés de distance en distance, pour laisser passer l'eau de mer au moment des marées.

La récolte a généralement lieu de mars à septembre, lorsque cesse la saison des pluies.

Le saunier, dès que le beau temps revient, remet sa saline en état à l'aide d'instruments primitifs ; le sable qui en forme le fond est remué et égalisé sur toute sa surface.

A la marée montante, la mer y entre lentement, pénètre dans le sol et dépose dans le sable une bonne partie du sel qu'elle contient, elle se retire après un stationnement de plusieurs heures. A marée basse, le soleil fait évaporer l'eau qui a pu rester dans le marais. Toutefois, cette évaporisation n'est pas suffisamment rapide pour permettre la récolte du sable salifère avant le retour de la mer ; il faut attendre, pour la faire, la décroissance des marées.

Dès que le moment est favorable, c'est-à-dire lorsque la saline n'est plus envahie par l'eau pendant plusieurs jours, le saunier ratisse le sable sur une profondeur de 4 à 5 centimètres et, après une siccité complète, l'emmagasine sous un hangar des plus primitifs, édifié en général à l'entrée ou au fond de la saline.

Lorsqu'il a ainsi mis à l'abri une certaine quantité de ce sable, le saunier procède à l'extraction du sel qu'il con-

tient ; à cet effet, il en répand une couche épaisse sur une sorte de filtre confectionné avec de la terre glaise et de fines lamelles de bambou, et l'arrose ensuite avec de l'eau au moyen d'une noix de coco emmanchée au bout d'un assez long bâton et ce jusqu'à imprégnation totale.

Le filtre retient le sable et laisse passer l'eau qui tombe dans un réservoir placé au-dessous qui est d'une assez grande contenance consistant dans une excavation creusée dans le sol même, dont le fond et les parois sont enduits de terre glaise. L'Annamite recommence l'opération en remplaçant la première couche de sable qu'il arrose dans les mêmes conditions et ainsi de suite, jusqu'au remplissage complet du réservoir.

Pour se rendre compte de la densité de l'eau recueillie, le saunier y plonge une gousse de palétuvier : moins celle-ci s'enfonce, plus l'eau contient de sel.

Ce procédé est à la portée de tous et la famille entière concourt à la fabrication du sel, qui est, comme on vient de le voir, peu compliquée.

L'eau ainsi obtenue est ensuite transvasée dans des marmites en fer, de forme ronde, placées sur un four peu élevé construit en briques et mortier et qui contient des ouvertures où s'encastrent les marmites qui sont généralement au nombre de quatre et d'une contenance chacune de 25 litres environ.

Le feu y est ensuite allumé et la durée de la chauffe, qui se prolonge jusqu'à l'évaporation complète de l'eau, est de six heures environ ; en 24 heures, on peut faire quatre chauffes et obtenir 160 kilogrammes de sel.

Cette quantité, malgré la surveillance active des préposés de l'Administration des Douanes, est rarement celle officiellement déclarée, et l'on estime qu'un bon tiers de la production journalière est vendu clandestinement la nuit, constituant le plus clair des bénéfices du saunier.

L'heure de l'allumage du four et celle de la cessation de

la chauffe sont inscrites sur le livret dont on a parlé dans le but d'enrayer le plus possible la contrebande. Le travail de chauffe n'est jamais continu ; il subit des arrêts plus ou moins longs dûs, tantôt au manque de combustible qui consiste en branches de palétuvier, tantôt à l'épuisement de l'eau salifère, pendant ce temps le livret du saunier reste déposé à la recette des Douanes.

Le sel ainsi obtenu, après complète siccité, est fin et parfaitement blanc, on l'appelle sel de four. Il est porté à l'entrepôt des Douanes où il est emmagasiné après avoir été pesé et le producteur perçoit aussitôt la somme qui lui revient. Jadis, il touchait 0 piastre 56 (cinquante six cents) par 100 kilogrammes, actuellement cette rémunération est certainement plus importante et suit le cours de la piastre ; la contrebande ne continue pas moins à être pratiquée sur une grande échelle, malgré la vigilance des représentants de l'Administration, car pendant la nuit la surveillance des salines est des plus difficiles, le saunier en profite.

Ces procédés pour fabriquer le sel sont, comme on le voit, des plus primitifs et sont pratiqués au Tonkin depuis une époque reculée en s'inspirant toujours de la même routine ; cependant, Francis Garnier nous parle de sa visite aux salines de Ho-Boung ; l'eau salée est extraite au moyen de pompes manœuvrées à la main et recueillie dans des auges en marbre ; l'évaporation se fait au moyen d'une chaudière ; pendant 48 heures on renouvelle constamment l'eau et, au bout de ce temps, l'évaporation est complète. On retire alors des blocs de sel blanc ayant la forme de la chaudière et pesant de 50 à 60 kilogrammes, cette exploitation est très différente de la première que nous avons indiquée.

CHAPITRE III

Les Centres de production dans quelques pays d'Europe

Nous pensons qu'il est intéressant de donner quelques détails sur la production du sel à l'étranger ; toutefois nous ne nous étendrons pas longuement sur ce point, car ce n'est pas là l'objet principal de notre thèse.

Europe Centrale

L'Autriche, la Hongrie et la Pologne sont des pays de l'Europe Centrale les plus favorisés sous le rapport de la production saline ; sans parler du sel que certains de ces pays peuvent retirer de leurs marais salants, ils possèdent de grands dépôts salifères, l'un situé dans les plaines qui avoisinent les Carpathes avec les fameux gisements de Wieliczka et de Bochnia, l'autre plus au Sud avec les dépôts de Hongrie qui comprennent les salines de Ronazeh, les mines de la Maros, de la Szamos et du Kis Küküllö et enfin dans la région de Salzbourg (Autriche) nous trouvons des gisements qui portent ce nom avec les mines d'Hallein et du Salzkammergut.

L'importance de ces gisements est énorme, les seules mines d'Hallein ont fourni pendant les cinq derniers siècles plus de dix millions de tonnes.

On peut évaluer dans les Alpes Autrichiennes la production annuelle du sel à 111.500 tonnes ; celui que l'on retire est rarement pur, il est mélangé à de la marne et de l'argile.

On procède d'une façon très simple qui consiste à laver l'argile salifère par un courant d'eau introduit dans les chambres de dissolution.

Le dépôt de sel de Wieliczka est formé d'une masse im-

mense d'argile au milieu de laquelle se trouvent, non pas des couches ou des débris, mais des amas extrêmement volumineux qui portent des noms différents d'après leur situation ou le degré de pureté du sel.

Après avoir traversé une épaisseur de couche de sables mouvants qui composent le sol de la plaine, on trouve dans l'argile des amas irréguliers isolés les uns des autres, et formés d'un sel mélangé à de la terre. Ils donnent ce que l'on appelle du « sel vert » qui contient 6 % d'argile ; en-dessous, nous trouvons des amas disposés de la même manière, mais qui donnent un sel beaucoup plus pur, et, plus bas encore, nous rencontrons une troisième sorte de sel formé de lamelles et de plus en plus transparent.

En résumé, les gisements salifères de Wielliczka nous apparaissent sous la forme d'une puissante masse argilo-marneuse imprégnée de sel, celui-ci est tantôt cristallisé en gros grains, tantôt en roches formant au milieu des argiles salifères du sel gemme plus ou moins pur.

Allemagne

Jusqu'en 1856 tout le sel produit en Allemagne provenait de l'évaporation d'eaux salines. Schönebeck, près de Magdebourg, produit 50.000 tonnes de sel ; Lünebourg dans la partie orientale du Hanovre peut en fournir de 15 à 20.000 tonnes ; Halle, célèbre par son université, était autrefois la ville du sel, ainsi que l'indique son nom ; ses salines fabriquent environ 10.000 tonnes de sel et non loin de là se trouve le lac salé (der Salzige See).

La découverte de gîtes salifères dans la Saxe et dans le Hohenzollern est venue accroître la production et ajouter aux anciens modes d'exploitation l'extraction des sels tirés des mines.

En 1867, un nouveau banc a été découvert à Sperenberg, près de Berlin.

Le plus important de tous les gisements est celui de Stassfürt. Ce village qui était autrefois ignoré, groupe au-

jourd'hui un nombre considérable d'usines qui travaillent pour l'industrie chimique et pour la défense nationale.

La production du sel, à un moment donné, étant insuffisante, on a procédé à de nombreux sondages dans la région et, à Stassfürt en particulier, on trouva du sel à 300 mètres de profondeur et à plus de 500 mètres on rencontra encore des couches salifères ; c'est un des gisements les plus importants qui existent et l'un des plus riches, car on trouve également des sels de potasse mélangés à la soude et à la magnésie qui recouvrent le chlorure de sodium.

L'extraction de toutes ces matières minérales se fait par des galeries de mines de grandes dimensions et traitées de différentes façons.

Grande-Bretagne

En Angleterre, on extrait le sel dans le Cheshire et dans le Worcestershire, on l'a également rencontré, il y a quelques années à Middlebourgh.

La couche de sel gemme du Comté de Worcester est placée au milieu des bancs de marnes ; dans la plupart des localités, on rencontre immédiatement au-dessus de la masse de sel une nappe d'eau souterraine qui en lave la surface et qui, chargée de sel, remonte au niveau du sol, et même plus haut, à la manière de l'eau des puits artésiens ; l'eau est saturée de sel, par l'évaporation, elle en fournit du fin que l'on met en pains, et du gros que l'on vend tel qu'on l'obtient.

C'est encore la même formation géologique qui s'avance jusqu'au-delà de Liverpool et qui renferme les importantes mines du Cheshire. Ce gisement est exploité depuis la fin du XVII[e] siècle ; des mineurs qui cherchaient du charbon trouvèrent du sel, de même que dans le Worcestershire, il existe une nappe d'eau sur les parties basses du banc de sel ; mais, en certains points, le dépôt salifère semble situé plus haut que le niveau supérieur des eaux, le fond

des puits d'extraction reste sec et l'on obtient du sel gemme (rock salt) et non de l'eau salée.

Les mines d'où l'on extrait le sel en roche et les usines où l'on opère sur l'eau salée provenant du même dépôt minéral sont à proximité les unes des autres, et se trouvent groupées sur les bords de la Weaver, soit sur les canaux qui communiquent avec cette rivière.

Les plus importantes sont situées à Northwich et à Winsford, mais il y en a d'autres ; la presque totalité des produits est embarquée sur la Weaver, soit pour être expédiée pour Liverpool, soit pour l'Est de l'Angleterre.

Une partie assez importante du sel extrait est utilisé dans le pays à la préparation des fromages de Chester et à la fabrication de la soude dans l'usine de Newton.

Une circonstance curieuse frappe le voyageur qui visite les mines de Northwich, la nappe d'eau souterraine en dissolvant les bancs de sel a creusé d'énormes cavités, aussi le sol s'effondre peu à peu, et la croûte de terre superficielle s'affaisse avec les maisons, les champs et les rivières ; les habitations semblent en ruines ; le sel a fait Northwich, il est à craindre qu'il ne la détruise.

Le travail dans les mines du Cheshire ressemble beaucoup à celui des mines de houille, les galeries sont creusées à l'aide de la pioche et du coin, les blocs sont ensuite détachés à la poudre. Il en résulte de grandes excavations soutenues par des piliers de sel que l'on conserve de distance en distance ; les murs sont transparents et brillent à la lumière des mineurs. C'est la poudre qui disloque la roche et en projette les éclats ; le sol est jonché de fragments cristallisés quelquefois blancs ou transparents, le plus souvent d'un jaune rouge.

Le travail, qui est très pénible à cause de la température, est exécuté par des mineurs qui transportent eux-mêmes les blocs de sel ; dans quelques mines le roulage est fait

par des chevaux, des poneys ou des ânes qui y descendent tout jeunes et qui remontent au jour pour être abattus.

Péninsule Ibérique

En Espagne, nous trouvons les exploitations de Cardona, situées en Catalogne, le sel forme une élévation naturelle du sol qui porte le nom de « montagne de sel » qui domine la vallée à plus de 100 mètres ; son rendement est très puissant, on exploite la masse de sel comme on procède dans une carrière à ciel ouvert, on enlève des blocs de manière à former plusieurs séries d'étages.

Le Portugal est un pays de sel par excellence, les marais salants y sont nombreux, l'évaporation est favorisée par la chaleur et le vent ; la récolte s'élève à 250.000 tonnes, les deux tiers sont exportés en France, en Angleterre et dans les différents autres pays pour être utilisés à saler le poisson et la viande. Les sels Portugais et Espagnols font une concurrence redoutable aux nôtres.

L'industrie des marais salants en Portugal se fait à Sétubal, Lisbonne, Aveiro, les Algarves.

Les procédés d'exploitation ne sont pas les mêmes dans chacune de ces villes, le plus curieux est employé à Sétubal.

La disposition des marais est très simple, ils forment une grande cuvette de 1 à 2 hectares divisés en carrés égaux de 100 à 150 mètres carrés de superficie et de 20 centimètres de profondeur. Ils sont isolés les uns des autres par des chemins ou digues de 1 mètre environ et communiquent chacun avec un grand réservoir destiné à recevoir l'eau salée. Dans les marais français, les divers compartiments ont des fonctions spéciales et différentes, à Sétubal, pas de distinction entre les divers compartiments du marais, tous les carrés reçoivent indifféremment l'eau directement du réservoir qui s'y évapore et laisse déposer sur place le sel qu'elle renfermait.

A l'automne, quand la saunaison est terminée, on laisse

le marais recouvert par les eaux mères magnésiennes provenant des récoltes de l'année et on le recouvre de 50 à 60 centimètres d'eau ; au printemps suivant, cette eau s'évapore, et vers le mois de juin les chaussées se découvrent, les carrés sont alors nettoyés et abandonnés à eux-mêmes, et seulement rafraîchis de temps en temps par des eaux neuves prises au réservoir.

La température élevée et l'action du vent amènent une évaporation rapide qui se fait presqu'à sec, en vingt jours elle est terminée et l'on fait une première récolte. Chaque carré est recouvert d'une couche saline de 4 à 5 centimètres d'épaisseur à peine mouillée par une légère quantité d'eau de mer.

On recommence cette opération et vingt jours après on fait une deuxième récolte ; la seule différence avec la première c'est que l'évaporation n'est pas conduite à sec, on lève le sel quand il est recouvert de 2 centimètres d'eau ; si la température est favorable on essaie de faire une troisième récolte en ajoutant de l'eau de mer. Vers la fin de septembre, la campagne est définitivement terminée. Le marais est inondé comme nous l'avons dit précédemment.

Les sels de Sétubal sont très purs, ils valent ceux de la Méditerranée.

A Aveiro, même façon de procéder que dans les marais français, et surtout comme dans nos exploitations de l'Ouest.

A Lisbonne, on récolte le sel comme à Sétubal et comme dans les salins du Midi. Les sels de Sétubal et Lisbonne sont d'une blancheur parfaite ; ils égalent ceux des salins de la Méditerranée.

CHAPITRE IV

Qualité des sels Français

Section I

Leurs caractères particuliers — Leurs diverses classifications

Les sels de chacune des trois régions salicoles de la France présentent des caractères particuliers.

A) Les sels de l'Ouest sont formés par des cristaux menus séparés les uns des autres qui, récoltés au fur et à mesure de leur production, n'ont pas le temps de grossir. Ils se forment dans des eaux conservées indéfiniment et sont riches en chlorure de magnésium, ce qui les rend déliquescents (1).

Ils sont de couleur grise ou rougeâtre, ce qui les distingue des autres sels ; cette teinte provient de la vase qui se trouve au fond des œillets et son intensité dépend de l'adresse du paludier.

Le poids de ces sels est très variable ; ils sont en général légers ; certains ne pèsent pas plus de 65 kilogrammes à l'hectolitre.

On les vend sous trois formes :

Sel brut tel qu'on le récolte.

Sel lavé, c'est-à-dire débarrassé des parties vaseuses.

Et sel raffiné, obtenu par l'évaporation d'eaux saturées avec du sel marin.

Pendant la première année les sels de l'Ouest conservent une odeur assez prononcée de violette et certaines person-

(1) Déliquescent : qui a la propriété d'attirer l'humidité de l'air et de se résoudre en liquide.

nes les préfèrent aux sels d'autre provenance ; leur déliquescence les fait rechercher pour saler le maquereau, le hareng et la sardine, mais leur couleur grise est un obstacle à leur emploi dans la grande pêche ou dans la salaison du beurre, les fabricants de produits chimiques préfèrent employer des sels plus riches en chlorure de sodium.

B) Dans le Midi on fabriquait anciennement quatre types de sel :

Le type n° 1 déposé entre 25 et 27° Baumé était en gros cristaux légèrement transparents à faces pleines et saillantes, il était très dur et pesait 98 à 100 kilogrammes à l'hectolitre ; la proportion de chlorure de sodium était de 97 pour cent.

Le type n° 3 déposé entre 29 et 32° était formé de trémies dont l'assemblage donnait des cubes à faces creuses, il pesait 90 kilogrammes à l'hectolitre et contenait 94 pour cent de chlorure de sodium ; des traces sensibles de chlorure de magnésium le rendaient très légèrement hygrométrique.

Le type n° 2 était entre les deux types 1 et 3.

Quant au type n° 4, c'était du sel léger obtenu par coupage dans les salins de Bouc ; il était assez magnésien et se rapprochait des sels de l'Ouest, mais il était très blanc.

Actuellement, le sel récolté dans cette région offre quatre qualités différentes suivant les opérations de broyage qu'on lui a fait subir.

Le numéro 1 (sel fin destiné à la table et aux salaisons).

Le numéro 2 (demi-fin).

Le numéro 3 (demi-gros).

Et le numéro 4 (gros) qui sert plus spécialement à l'industrie.

C) Dans l'Est on distingue en général quatre variétés de sel que l'on connaît dans le commerce sous le nom de sel finfin, fin, moyen et gros, correspondant respectivement

aux types 1, 2, 3, 4 des sels du Midi ; on les désigne également par les expressions de sel à la minute, sel de vingt-quatre heures, sel de quarante-huit heures ou de soixante-douze heures, enfin sel de quatre-vingt-seize heures, qui donnent une idée de la durée nécessaire à l'évaporation ; quand celle-ci est lente et se fait à une température relativement basse, les cristaux de sel primitivement formés ont le temps de grossir, de se nourrir, le sel obtenu est alors à gros grains.

Le sel finfin s'obtient soit par l'ébullition, soit par le spatulage ; le liquide porté à la température d'ébullition est sans cesse remué par les nombreuses bulles de vapeur qui s'en dégagent. Les cristaux qui se développent à la surface sont aussitôt précipités au fond de la poële ; ils sont ramenés vers le bord au moyen d'un râble et enlevés du liquide bouillant avec une pelle percée de trous comme une écumoire : de là vient le nom de sel à la minute ou de sel d'ébullition donné au sel finfin.

On peut arriver au même résultat par le spatulage que l'on pratique à Montmorot.

Cette opération se fait avec une planchette rectangulaire en bois fixée à l'extrémité d'un manche, l'ouvrier frappe l'eau tangentiellement avec un instrument appelé « râble » et projette une nappe qui retombe en pluie sur la surface du liquide ; les menus cristaux qui viennent de s'y former sont immédiatement précipités au fond.

Depuis longtemps déjà on emploie à Montmorot, pour faire le sel finfin, un appareil dit « poële anglaise », mû par un moyen mécanique qui donne le même résultat qu'avec la spatule ; il produit une agitation analogue à celle que donne le spatulage et qui est obtenue par des moyens mécaniques.

La poële ronde est munie sur le côté d'une sorte de poche destinée à recevoir le sel au fur et à mesure de la cristallisation. Un moteur met en mouvement cet appa-

reil ; plusieurs palettes plongent dans le liquide et en tournant produisent une agitation continuelle ; le sel se forme et finit par se déposer dans la poche latérale.

On économise avec cet appareil les frais de main-d'œuvre occasionnés par le spatulage.

Les sels fins, moyens et gros s'obtiennent tous de la même façon ; il n'y a de différence que dans le temps que chacun passe dans les poëles et dans la température du liquide. Ces conditions de travail varient suivant les salines, comme nous le verrons d'après le tableau suivant.

		Durée des cuites	Température
		—	—
Montmorot :	Sel fin	24 heures	80°
	Sel moyen ...	72 heures	60°
	Sel gros	5 à 6 jours	50°
Gouhenans :	Sel fin	24 heures	95°
	Sel moyen n° 1	48 heures	85°
	Sel moyen n° 2	72 heures	80°
	Sel gros	96 heures	85°
Salins, Arc et Grozon :			
	Sel fin	24 heures	85°

Les sels ignigènes de l'Est sont presque purs, leur aspect et leur densité varient avec la durée des cuites.

D) Dans le Sud-Ouest (région de Bayonne) où le sel est très blanc, on trouve trois qualités qui, suivant la grosseur, portent les numéros 1, 2 et 3, le premier étant très fin et destiné à la table.

Nous voyons que d'après leur origine les sels français offrent des qualités assez différentes.

On ne peut rien dire d'absolu sur le sel alimentaire ; sa couleur, son goût et sa grosseur dépendent des préférences de chacun ; aujourd'hui encore on ne rencontre pas souvent de cuisinières qui consentent à saler leurs pots avec du sel blanc, elles n'apprécient pour cet usage que le sel gris qui sale beaucoup plus que l'autre.

A part ces quelques exceptions, on préfère en général le sel blanc au sel gris et c'est pourquoi les sels de l'Est et du Midi sont plus recherchés que ceux de l'Ouest.

On peut conclure en disant qu'il n'est peut-être pas de produit plus usuel pour lequel les habitudes locales aient autant d'influence et présentent autant de variétés que pour le sel ; mais, quand il s'agit du raffinage ou de la fabrication de produits chimiques, une seule chose compte : c'est la pureté du produit.

Section II

Sels lavés et raffinés

Les sels bruts de mer et particulièrement ceux de l'Ouest sont fréquemment soumis à des opérations destinées à en améliorer l'aspect et la qualité.

Il y a d'abord :

1° Le lavage qui consiste simplement à laver le sel dans l'eau froide saturée préalablement de sel ; son action est purement mécanique.

L'eau saturée ne peut dissoudre le sel, mais elle entraîne les substances terreuses qui le souillent et le colorent.

2° Le raffinage.

Pour obtenir un bon raffinage on dissout le sel brut dans l'eau douce, puis on le fait recristalliser en chaudière, sous l'action du feu on transforme ainsi le sel solaire en sel ignigène.

Les opérations industrielles de cette nature sont intimement liées à la façon dont est prélevée la taxe sur le sel alimentaire, parce qu'elles entraînent en effet toujours un déchet plus ou moins considérable et deviennent absolument impraticables, si l'impôt est perçu, non pas sur du sel lavé, mais sur du sel sortant du marais.

Il semblerait équitable que le sel destiné au raffinage n'étant pas livré à la consommation ne payât l'impôt

qu'après avoir été raffiné. La législation n'admet pas ce principe et les usines de lavage et de raffinage ne peuvent exister que dans les rayons francs, tels que dans la presqu'île Guérandaise, dans les îles de Ré et Noirmoutier ; actuellement, il n'y a plus qu'une seule usine de lavage qui est au Pouliguen, celles du Croisic et de Ré ont disparu. Dans le Nord, il y en avait un certain nombre qui ont été fermées également.

L'industrie du raffinage et du lavage de sel a émigré en Belgique.

Le lavage du sel brut est toujours accompagné d'un broyage ; ce dernier est nécessaire non seulement pour donner au sel un grain plus uniforme, mais aussi pour obtenir une blancheur suffisante. Les grains de sel brut contiennent, en effet, de la vase incorporée à l'intérieur. Dans les marais, on ne tire le sel que tous les deux jours, on rafraîchit l'eau chaque soir avec de la nouvelle et on l'agite avec le sel déjà formé.

Les grains sont ainsi remués dans une eau plus ou moins mélangée de boue ; ils se recouvrent d'une vase, ce qui ne les empêche pas de grossir ; finalement, ils sont formés d'un noyau central et de couches extérieures séparées du premier par un peu de terre ; un simple lavage ne suffirait pas pour les blanchir, il faut par un broyage dégager le noyau et permettre ainsi à l'eau d'atteindre toutes les surfaces colorées.

Le sel brut est chargé dans une sorte de chéneau demi-cylindrique en bois où il rencontre un courant d'eau saturée qui l'emporte sous les cylindres broyeurs. Il tombe ensuite dans un second récipient en bois dans lequel tourne une vis d'Archimède qui force le sel et l'eau à remonter la pente du laveur ; une chaîne à godets percés de trous fait passer le sel du premier dans un second laveur ; un mécanisme semblable l'amène dans un troisième qui sert d'appareil de rinçage. Il ne reste plus qu'à faire égoutter parfaitement le sel et à le sécher à l'étuve.

Celle-ci consiste dans une chambre rectangulaire en planches dans laquelle passe un gros tuyau en tôle. On fait arriver dans ce dernier la vapeur d'échappement de la machine qui fait mouvoir les chaînes à godets et les vis des laveurs.

Les sels bruts soumis au lavage sont ordinairement des sels de l'année, pendant l'opération ils perdent environ 10 pour 100.

L'eau qu'on emploie au lavage ne peut servir indéfiniment, mais on ne la renouvelle qu'en raison de la quantité qui disparaît par suite des déperditions inévitables ; aussi la reçoit-on au sortir des laveurs dans de grands bassins de clarification où elle laisse déposer la vase enlevée au sel.

Après clarification imparfaite par dépôt des eaux, celles-ci sont filtrées sur une couche de sel pur et rentrent ensuite dans l'opération du lavage.

Une eau saturée neuve agit de deux façons sur le sel soumis au lavage : 1° elle lui enlève mécaniquement la terre qui le souille ; 2° elle dissout les sels magnésiens qu'il contient en faible proportion ; après un service prolongé, l'eau se sature de sels de magnésie comme elle l'est déjà de chlorure de sodium, elle ne peut plus agir que sur les substances terreuses ; il y a donc avantage, quand cela est possible, à renouveler souvent l'eau de lavage. Il est utile d'évaporer celle qui ne sert plus afin d'en extraire le sel qu'elle contient.

Aussi, est-il nécessaire que les usines de lavage et de raffinage soient voisines, parce que l'on pourra dans ces dernières faire évaporer les eaux saturées.

Ces frais, sans être considérables, augmentent nécessairement le prix de la tonne de sel.

Le raffinage du sel se faisait près des marais et, comme nous l'avons dit, les raffineries qui y étaient établies recevaient le sel brut et n'acquittaient l'impôt qu'après le raf-

finage qui consiste en une dissolution du sel, suivie d'une seconde cristallisation.

La dissolution se fait au moyen d'eau de mer ; on laisse d'abord le liquide saturé se clarifier par dépôt dans de grands réservoirs, puis on l'évapore dans des poëles rectangulaires en tôle, chauffées au charbon.

La méthode, on le constate, ressemble beaucoup à celle employée dans l'Est. Elle permet d'obtenir à volonté du sel finfin, dont nous avons eu l'occasion de parler ou sel d'ébullition, et des sels fins, moyens et gros. Il suffit, pour cela, de faire varier la température des cuites.

Les poëles ne sont pas couvertes, mais simplement installées dans des chambres ou même à l'air libre sous des hangars.

L'extraction du sel est continue pour le sel raffiné finfin, mais elle n'a lieu que toutes les 24 heures ou toutes les 48 heures pour les autres types de sel.

Au sortir de la poële, le sel raffiné est mis à égoutter et se dessèche lentement ; de cette façon, les sels étrangers contenus dans les eaux mères s'éliminent peu à peu.

Quand il y a des commandes urgentes à satisfaire, le sel sèche à l'étuve. Ce procédé présente des difficultés ; le sel séché par la chaleur se teinte souvent en rouge. De plus, l'eau qui mouille les cristaux s'évapore seule par l'étuvage, les sels magnésiens restent à l'état solide et se retrouvent dans le sel raffiné auquel ils communiquent une certaine déliquescence.

L'eau mère reste dans les poëles et n'est retirée que lorsqu'elle marque 28 à 30° et lorsque le sel commence à se teinter en rouge.

On la revivifie par le chaulage ; l'addition de chaux précipite complètement la magnésie et amène la désulfatisation du liquide par la formation d'un abondant précipité de sulfate de chaux ; après ce traitement, l'eau mère rentre dans le raffinage.

Dans quelques usines, on retire des eaux mères un peu de sulfate de soude en les faisant cristalliser par refroidissement, puis on les évapore à 40° (Baumé) ; elles forment alors une masse complète de chlorure de magnésium.

En général, on ne soumet au raffinage que des sels déjà purifiés par une longue exposition à l'air ; s'ils ont deux ans de mulon, le déchet ne dépasse pas 10 % ; il pourrait être beaucoup plus important et peut-être même doublé avec des sels de l'année, sans compter que, dans ce cas, le travail n'est pas satisfaisant et que les eaux mères doivent être évacuées très souvent.

CHAPITRE V

La main-d'œuvre salicole

A. — Propriétaires et paludiers

Autrefois, les marais salants de l'Ouest appartenaient à des descendants de vieilles familles nobles ou à de riches bourgeois. La plupart, ne trouvant plus de sauniers, ont préféré les vendre à vil prix pour ne pas avoir à en payer les impôts et c'est ainsi que dans l'île de Ré, beaucoup de sauniers sont devenus propriétaires des marais qu'ils faisaient, préférant les cultiver à leur profit qu'à celui des autres ; malgré cela, beaucoup de marais sont encore en désert !

Dans la presquîle Guérandaise, si l'on rencontre beaucoup de propriétaires paludiers, on trouve encore des colons qui font les marais pour le compte d'un ou plusieurs propriétaires ; ce droit à la culture se transmet de père en fils et depuis toujours.

De juin jusqu'en septembre, on exploite les marais sur les côtes de l'Atlantique. La récolte du sel est faite, comme nous l'avons dit, par le paludier ou le saunier, selon les régions, aidé de sa femme et de ses enfants. Au point de vue physique, les hommes sont grands et vigoureux ; les femmes, de taille moyenne, robustes et vigilantes, travaillent autant que leurs maris. Il faut les voir, ces paludières au teint hâlé, portant sur la tête, dans des « geddes ou giddes », une charge de 25 kilogrammes de sel, jambes nues, en courts jupons aux couleurs vives, aller et venir autour du marais ; les paludiers, pieds nus, chemises dégrafées, le front ruisselant, marchent, sautillent autour des œillets miroitants ; leurs torses jeunes, leurs membres souples se plaisent aux gestes sobres et rythmés.

Ils aiment leur dur labeur et ne reculent jamais devant

les grands travaux, pourvu qu'ils soient interrompus par des repos plus ou moins longs et les préfèrent à des efforts moindres, mais continus. Ils ne se plaignent pas de l'insuffisance du salaire ; ils apportent à leur tâche une conscience rare. Cependant, la vie est dure ; presque jamais ils ne se nourrissent de viande, mais mangent les produits de leur pêche, auxquels ils ajoutent des pommes de terre.

Certaines années, la misère est grande ; il faut à cette population un bien grand attachement au pays et un profond respect des traditions pour ne pas abandonner cette culture. D'ailleurs, les paludiers jouissent, au point de vue moral, d'une excellente réputation. Pendant de longues années, ils ont porté le costume héréditaire, mais depuis que les récoltes sont mauvaises, ils l'abandonnent peu à peu et ne les revêtent que pour les jours de grandes cérémonies.

Cette vaillante population côtière a une qualité remarquable : celle de ne pas se laisser aller au découragement, même dans les situations les plus difficiles, manque de récolte, destruction des digues et levées, ainsi que cela vient de se produire au mois de mars dernier, et sans se lasser, elle relève les travaux de défense ruinés par la mer et recommence avec courage à préparer le marais pour la prochaine récolte, sans avoir la certitude qu'elle sera payée de ses peines.

Dans les petites exploitations, le saunier travaille par an, environ 4 ou 5 mois, mais pendant ceux de juillet et d'août, lorsque Phébus veut bien nous honorer de ses chauds rayons, il fait de longues journées qui commencent vers 2 heures du matin et se rend sur le marais, aidé par sa femme qui ramasse le sel blanc, pendant que lui fait la récolte du gros sel. L'adresse du paludier se montre dans l'opération qui consiste à tirer le sel déposé dans les œillets. Il faut procéder avec précaution, de façon à ne pas ramener plus de vase que de sel. Pour cela, il faut, en effleurant à peine le fond de l'œillet, recueillir les cristaux

avec son rouable (1) et le déposer sur l'une des ladures (2) ; il faut une extrême légèreté de main et une grande habileté qui s'acquiert par l'habitude.

B. — **Nature du contrat entre le propriétaire et le paludier**

A proprement parler, le paludier n'a pas de salaire fixe ; il a donc tout intérêt à bien entretenir les marais dont il a la charge, de façon à ce qu'ils produisent davantage. En général, il reçoit pour prix de ses peines, la moitié de la récolte, mais il participe dans la même proportion aux frais qu'occasionne celle-ci : portage, conduit et autres travaux d'entretien : curage des vasières et mise en état du marais.

Dans la presqu'île Guérandaise, à la date du 8 février de chaque année, sans aucun délai préalable et sans ministère d'huissier, le paludier doit préparer les marais, les mettre en état de rapport ; lorsqu'il récolte le sel, il le met sur la ladure où « les porteresses » viennent le prendre pour le transporter à l'endroit de la digue où sera formé « le mulon ».

Les porteresses sont gagées par le paludier à partir du 8 février, pour la récolte de l'année, mais le plus souvent, le portage est effectué par la famille de ce dernier.

Le salaire des porteresses est payé au moment où le paludier vend sa récolte, mais, si dans l'année, il n'a pas trouvé d'acheteurs, il est tenu de faire l'avance du salaire. Il doit, avec la permission du propriétaire, transporter le sel chez le négociant preneur de celui-ci. Ce transport se nomme « le conduit ».

Le sel se vend au poids ; l'unité usitée est « le muid », qui représente 3.000 kilos. Le portage se paie à raison de 20 francs par œillet, prix forfaitaire qui est dû, même si la récolte est absolument nulle.

(1) Planche d'un mètre de long, adaptée à un long manche de plusieurs mètres de longueur.
(2) Ladure petite plate-forme circulaire où l'on dépose le sel.

Le conduit est payé au tonnage et varie de 20 francs à 60 francs par muid, selon l'éloignement du marais.

Tous les deux ans, le paludier fait la remise en état de la large douve intérieure de la vasière ou réservoir destiné à l'alimentation du marais. Ce travail se rémunère suivant le nombre d'œillets desservis par la vasière.

Le prix actuellement demandé pour l'exécution de ce travail est de 20 francs par œillet ; le paludier y participe par moitié.

Les dégâts causés aux salines par les fortes marées, les pluies d'hiver, les éboulements de terre, les ruptures de digues, sont réparés par le paludier aux frais du propriétaire, de même que les vannes sont remises en état par ce dernier.

Enfin, l'outillage nécessaire à la récolte ou au petit entretien du marais est fourni par le paludier.

A Beauvoir-sur-Mer, le contrat verbal existant entre les propriétaires et les sauniers est consenti à moitié fruits ; les premiers supportent les grosses réparations et les seconds gardent à leur charge le nettoyage et l'entretien annuels.

A Noirmoutier, la récolte est partagée en deux parties égales. Les grosses réparations restent à la charge des propriétaires ; les colons s'occupent avant la campagne de la mise en état des marais. Ces derniers ne sont pas loués seuls, leur location comprend également des terres labourables dont le fermage peut atteindre jusqu'à 500 francs l'hectare, plus une redevance en nature qui varie de un à deux décalitres de froment. Ce contrat, qui tient à la fois du fermage et du métayage, est une bizarrerie économique que nous soulignons en passant. A côté des sauniers, vit toute une population de coloyeurs qui jouissent d'un quasi monopole pour conduire le sel du marais au port où toute une flotille de caboteurs le transportent un peu partout sur le continent.

En Vendée, les sauniers nettoient et préparent le marais à leur compte et se réservent les 3/5 du produit de la vente du sel. De plus, ils cultivent les bosses à leur profit. Les grosses réparations sont à la charge du propriétaire.

A Ré, les sauniers font les marais à moitié fruits et, comme dans les autres régions salicoles, ils ont la charge de l'entretien et de la préparation de ceux-ci, à l'exception des grosses réparations qui sont au compte du propriétaire.

Puis viennent les jours d'automne, le paludier reprend ses occupations habituelles. Le travail du marais est suspendu jusqu'au mois de février, il est recouvert d'eau, afin de le préserver des intempéries de l'hiver. Les sauniers sont donc des sortes de colons partiaires, dont la rémunération consiste uniquement dans la part qu'ils touchent sur le montant du prix de la récolte ; n'étant pas considérés comme des ouvriers, ils ne sont pas syndiqués et la législation du travail ne leur est pas applicable.

La situation est déplorable dans l'industrie salicole de l'Ouest ; à titre documentaire nous pouvons citer quelques chiffres : en 1928, on a récolté 93.000 tonnes ; en 1929, 81.600 tonnes et en 1936, 5.760 tonnes. Ces chiffres sont éloquents, aussi par tous les moyens possibles essaie-t-on d'améliorer le sort si peu enviable des paludiers.

C. — Salins du Midi

Dans les grands salins du Midi, on emploie trois sortes d'ouvriers qui travaillent toute l'année :

1° Les sauniers.

2° Les manœuvres employés aux travaux généraux et aux réparations ; ils sont payés à la journée.

Et 3° Les ouvriers spécialement embauchés pour la récolte du sel ; ils viennent généralement de loin. Ils sont payés à la tâche et retournent chez eux dès que la récolte est terminée.

Les frais les plus considérables sont dûs au portage du

sel qui se fait à dos d'hommes ; pour cela, il faut un nombreux personnel que l'on embauche juste pour faire la récolte.

Un bon ouvrier peut facilement mettre en javelle (1) de 10 à 12 tonnes par jour ; quant au porteur, il peut transporter à 100 mètres de distance 4 à 5 tonnes : il faut donc pour un batteur 3 porteurs.

Le travail pour ces derniers est fort pénible, surtout par les grandes journées d'été où le soleil ardent du Midi se fait sentir de bonne heure ; après un court repos aussitôt le déjeuner, les ouvriers travaillent fort tard ; ils sont bien payés, mais après quelques semaines de ce dur labeur ils sont complètement épuisés et ne pourraient recommencer une autre campagne.

Un saunier suffit pour un salin de 4 hectares 50 ares ; dans les exploitations plus importantes il y a un chef saunier et un nombre de sous-sauniers qui augmente avec la superficie du marais.

Un saunier doit s'occuper de régler la marche des eaux d'après l'activité de l'évaporation de façon que dans les compartiments le degré de concentration reste toujours le même ; il doit surveiller non seulement la vitesse, mais aussi l'épaisseur de la couche d'eau ; tous les deux jours, le saunier doit drainer avec le rouable sur une petite plateforme ou « ladure », le chlorure de sodium qui s'est déposé sur les tables salantes ; il doit, en outre, observer l'état de l'atmosphère et peser le degré des eaux ; c'est le plus souvent au toucher et au goût qu'il reconnaît le degré de saturation. La nuit venue, il doit arrêter la circulation de celles-ci en fermant les vannes ou martelières ; comme il n'y a plus d'évaporation cette précaution est indispensable pour préserver les différentes parties du marais.

Au mois de février, on commence à mettre les salins en

(1) Mettre en javelle signifie mettre en tas.

état, le saunier les nettoie, il gratte le fond avec la pelle, puis le lisse. Il fait quelques réparations urgentes aux bordures des parténements et aux parois des tables, puis s'occupe des eaux concentrées ; on ne peut avoir en cette saison aucune cristallisation de sel, l'évaporation n'étant pas assez active, mais on obtient des eaux à un degré de saturation assez élevé pour les recueillir dans des bassins de réserve.

Ceux-ci ne diffèrent des chauffoirs ordinaires que par une plus grande profondeur ; ils sont précieux pour emmagasiner les premières eaux évaporées et à la fin de la récolte pour conserver celles-ci jusqu'à l'année suivante ; dans les salins de Berre par exemple, on apprécie leur usage et on peut travailler des eaux faiblement salées et qui marquent 1°5 au lieu de 3°5 ; à partir de ce moment les tables sont couvertes « d'eau en sel », la circulation se fait normalement dans toutes les parties du salin ; ce résultat est obtenu dans les premiers jours de juin si l'on a à sa disposition des bassins de réserve considérables. Alors pendant cinquante ou soixante jours, le sel se dépose, s'accumule sur le fond des tables et arrive à former une couche de 5 à 6 centimètres.

La circulation de l'eau en sel se fait de deux façons différentes sur les tables du salin.

Elles peuvent être disposées à la suite les unes des autres ou complètement indépendantes ; dans ce dernier cas, chaque table est directement alimentée par l'eau des avant-pièces et elle est conservée jusqu'à ce qu'elle se transforme en eau mère.

Dans le premier cas, les tables forment une série qui est parcourue par l'eau ; le sel change de nature d'une table à l'autre et se dépose dans un liquide chargé d'une quantité variable de sels étrangers, selon le rang que la table occupe dans la série.

Dans certaines salines, plutôt dans les grandes exploita-

tions, les tables sont disposées en « jeux », c'est-à-dire en séries dans lesquelles l'eau en sel circule d'une façon continue. La table placée en tête se nomme pièce maîtresse et est beaucoup plus grande que les autres ; elle joue le rôle de réservoir et est destinée à assurer l'alimentation de tous les jeux ; la marche des eaux est continue ; l'eau vierge sortant des avant-pièces sans arrêt entre dans la pièce maîtresse, chaque table reçoit constamment de l'eau venant de la précédente et en envoie à la suivante et ainsi de suite, enfin l'eau mère sort continuellement de la dernière table du jeu.

En ouvrant plus ou moins les vannes, on règle la circulation de l'eau, de manière qu'arrêtée à la sortie, elle soit réellement de l'eau mère et puisse fournir du sel de bonne qualité.

Le degré auquel on évacue les eaux, le nombre et les qualités de sels obtenus varient beaucoup d'un salin à l'autre.

L'industrie salicole du Midi se trouve, en effet, dans des conditions particulières, du fait de son excès de puissance productive, et la plupart des grands salins sont obligés de restreindre leur production faute de débouchés.

A Peccais, on ne récolte en moyenne que 16 à 17 tonnes par hectare. On rejette les eaux dès qu'elles marquent 27° ; à Giraud, on ne tire aucun parti du sel déposé entre 27 et 32° ; à Rassuen, les eaux à 28° ne sont pas conservées et nous pourrions citer bien d'autres exemples ! !...

Les conditions commerciales où se trouvent les marais salants du Midi expliquent encore l'inégalité de leur rendement à l'hectare. On pourrait facilement augmenter la production des salins, si l'on trouvait des débouchés pour la vente du sel et on arriverait facilement à produire 60 et même 100 tonnes par hectare.

Dans la plupart de ces exploitations, on ne fait qu'une seule récolte, un seul levage du sel ; on vide la table aussi

complètement que possible, puis, deux ou trois jours après, avec des pelles en bois, dites pelles à javeler, on enlève le sel des tables par blocs ; il est mis en tas ou javelles. Chacune d'elles reçoit la récolte d'une surface de 100 mètres carrés, environ 5 à 6 quintaux.

Après l'enjavelage ou battage, on laisse le sel s'égoutter pendant plusieurs jours encore, puis on l'enlève avec des paniers en nattes que les ouvriers portent sur la tête.

On en fait ainsi de grands tas que leur forme particulière a fait désigner du nom de « haricots » et dont quelques-uns atteignent un volume de 65.000 mètres cubes ; quand les tas sont beaucoup plus petits ils ont la forme de pyramides et sont appelés « camelles ». Les « haricots » et les « camelles » souvent couverts de tuiles donnent à nos paysages de Provence un bien curieux aspect. Ils sont placés sur les graviers, sorte de larges chaussées disposées le long des tables ; le portage du sel des javelles jusqu'au gravier est payé à la tâche.

Au salin de Berre on transporte le sel des tables aux graviers au moyen d'un petit chemin de fer portatif dont les rails se posent sur le sol des tables et viennent aboutir à la camelle ou au haricot en formation ; à Giraud, dans la Camargue, le gravier est établi parallèlement au canal de navigation du Rhône sur lequel s'enlèvent les produits.

Chaque jeu ou série de douze tables est établi perpendiculairement au gravier : comme les tables ont plus de 60 mètres de côté, les ouvriers auraient 850 mètres à parcourir pour porter le sel de la douzième table au gravier ; pour éviter des frais de transport on a établi un système de canaux navigables.

Un premier canal a été creusé parallèlement au gravier ; il en reçoit d'autres perpendiculaires à sa direction, qui traversent toute l'épaisseur du salin et se reproduisent de 2 en 2 tables ; chacune de celles-ci est donc desservie par un canal, soit à droite, soit à gauche ; des bateaux font circuler sur les canaux des caisses de 2 mètres cubes.

Les ouvriers portent le sel aux bateaux, ceux-ci l'amènent jusqu'au canal du gravier ; là des grues mobiles mises en mouvement par une machine à vapeur enlèvent les caisses et les vident de manière à former d'énormes « camelles » ou des « haricots ».

Dans l'Hérault, on ne fait qu'une récolte, elle commence fin juillet et se continue en août.

Dans tous les salins « de la Compagnie des Salins du Midi », on lève vers le 25 ou 30 juillet pour finir le 15 août, époque où l'on peut craindre les pluies d'orage ; le portage continue jusqu'au 1er septembre et la récolte est terminée en un mois.

Dans les petits salins d'Hyères où la main-d'œuvre est très rare on la fait durer 2 mois, tandis que dans les autres salins elle est faite en 15 jours.

Dans les salins de Bouc, où l'on fabrique un sel léger et déliquescent, on lève deux fois par an et même davantage, jusqu'à cinq et six fois selon les commandes.

On donne ce nom de déliquescent à des sels déposés en quelques jours, et en couches minces : ce sont des cristaux très menus qui n'ont pas eu le temps de grossir et se forment dans une couche d'eau de faible épaisseur (3 centimètres au plus).

Le sel récolté est conservé sur les graviers en énormes tas à base rectangulaire, terminée par une crête horizontale ou pointue. Ces tas : haricots ou camelles restent à découvert pendant un temps plus ou moins long.

Sous l'action de la pluie le sel subit un déchet de 10 pour cent pendant la première année, 6 pour 100 pendant les années suivantes ; la pluie enlève au sel les parties les plus déliquescentes et lui fait subir une sorte de raffinage ; aussi, laisse-t-on toujours les haricots ou les camelles recevoir les pluies d'automne, on les couvre ensuite avec du jonc ou des tuiles demi-cylindriques comme dans le Var et les Bouches-du-Rhône.

On fait cette opération en novembre deux mois après la récolte ; certains sels légers ne se couvrent qu'en février et dans quelques localités, ceci est rare, les haricots ou les camelles restent à découvert.

Une camelle qui n'est pas couverte disparaît, dit-on, en dix ou douze ans.

D. — Mines de sel gemme

Les gisements de sel gemme situés à une certaine profondeur constituent donc des mines, celles-ci font en France l'objet de concessions accordées par l'Etat.

Il existe toute une législation minière dont nous étudierons ci-après les détails (sous le Chapitre IX), en indiquant notamment les différentes modalités des permis et autorisations d'exploitation, ainsi que les conditions auxquelles ceux-ci sont soumis.

Ces concessions sont accordées généralement, non à des particuliers, mais à des Sociétés importantes qui; seules, disposent de capitaux nécessaires et suffisants pour permettre une exploitation rationnelle et rémunératrice des gisements qui en font l'objet et qui sont également à même d'accepter et d'exécuter les conditions imposées par le gouvernement tout en offrant toutes les garanties désirables.

En France, on retire actuellement peu de sel en roche ; on exploite les mines surtout par la méthode qui consiste à opérer par les trous de sonde ; autrefois, on utilisait seulement l'eau salée provenant des sources sortant des terrains salifères.

Les extractions du sel gemme n'ont pas lieu à des époques déterminées, contrairement à ce qui se passe pour les salines de l'Ouest et du Midi, ainsi que nous l'avons écrit ; on peut y procéder toute l'année et les Sociétés concessionnaires emploient dans leurs mines un personnel qui trouve dans ce travail un gagne pain régulier et assuré.

Cette main-d'œuvre des salines ignigènes est composée

d'ouvriers particulièrement stables ; elle comprend un grand nombre de petits propriétaires des villages d'alentour qui, après leur journée de travail dans les salines, se livrent à la culture. Cet attachement à la terre est caractéristique du type lorrain qui donne d'excellents ouvriers spécialisés.

Le personnel d'une saline ignigène se compose de chauffeurs dont le travail consiste dans la conduite des poëles et l'alimentation des foyers. Depuis plusieurs années, ces derniers sont chauffés mécaniquement et brûlent de la fine et des poussiers de coke. Le travail du chauffeur, jadis très pénible, est en conséquence devenu beaucoup plus facile et un seul chauffeur peut aisément conduire plusieurs poëles. Viennent ensuite, en suivant le processus de la fabrication du sel, les « sauniers » ou « tireurs de sel » qui, lorsque le grain est atteint, tirent le sel de la poële avec des « rables » et le mettent à ressuyer sur le « manteau » (le « manteau » ou « talus » est une couverture en bois, ouverte au centre, qui maintient close l'ensemble de la poële pendant l'ébullition).

Le sel débarrassé de son eau de ressuyage, au grain de 6, 12, de 24, de 48 ou de 96 heures, est ensuite chargé sur des wagonnets par une équipe de manœuvres et conduit en magasin.

Ce travail s'effectue en général à la tâche ; c'est seulement après un séjour de deux ou trois mois à l'abri, pendant lesquels il continue à perdre de l'eau, que le sel devient marchand, ne contenant plus qu'une proportion de 2 à 4 % d'humidité.

Le sel passe alors entre les mains de l'équipe, dite « de délivrance », qui le conduit à l'équipe d'expédition chargée de l'ensachage ; d'autres manœuvres prennent alors les sacs ou le sel en vrac pour les charger sur des wagons ou dans des péniches.

Aussi, la majeure partie du personnel d'une saline est-

elle composée de manœuvres. Cependant, certaines salines, pour pouvoir vendre un sel parfaitement sec, sont dotées de nouveaux appareils à vide ou de sécheurs qui nécessitent, bien entendu, un personnel spécialisé et dont les connaissances techniques en même temps que les responsabilités sont plus grandes.

A la suite des conventions collectives et de l'application de la semaine de 40 heures, en vigueur dans les salines depuis le 1er mars 1937, le salaire minimum d'un chauffeur est de 6 francs de l'heure et celui d'un manœuvre de 5 fr. 20.

De très sensibles augmentations sont intervenues aux différents postes qui servent de base pour calculer les prix de revient des différents sels. En ce qui concerne les frais de sacherie du sel de 24 heures ordinaire ou sel normal logé en sacs de 50 kilos, ces frais ont presque doublé de 1935 à 1937, passant de 2 fr. 25 à 4 francs par sac. La même remarque est valable pour les emballages carton.

Le salaire des mineurs est calculé par deux méthodes, soit au mètre cube d'avancement par chantier, décompte fait des fournitures de mèches, poudre, carbures, etc..., soit à taux fixe avec primes. La main-d'œuvre employée est strictement locale.

CHAPITRE VI

Les ventes de sel Français

A. — Nécessité d'entente entre les producteurs

Le sel, ainsi que nous l'avons dit précédemment, est extrait, soit de l'eau de mer, soit de gisements minéraux.

Sa production globale est pratiquement infinie.

Si celle du sel de mer est limitée, notamment sur les côtes de l'Atlantique, par le régime des pluies, les gisements minéraux peuvent donner un rendement bien supérieur au million de tonnes jeté annuellement sur le marché, non compris la quantité beaucoup plus considérable encore du sel en dissolution destiné à l'industrie de la soude.

Cette surproduction a provoqué dès le milieu du XIX[e] siècle un malaise qui s'est traduit principalement par la réclamation des paludiers de l'Ouest se plaignant de la concurrence des sels français d'autre provenance, et par les doléances des exploitants de concessions de sel dans l'Est, qui, tout en jalousant les salines de la Méditerranée, se nuisaient en se faisant entre eux une ruineuse concurrence.

Or, un fait domine le problème du sel : les luttes de prix qui n'atteignent pas le consommateur, étant donné la faible valeur de ce produit et la minime quantité de consommation, sont onéreuses pour tous les producteurs.

Aussi l'Etat a-t-il été obligé d'intervenir en mettant un frein à l'octroi des concessions et en engageant les producteurs à s'aider eux-mêmes.

Sous l'aiguillon de la nécessité et conformément à ce sage conseil, une première entente intervint en 1867 et par la suite, comme conclusion de luttes acharnées, des accords se produisirent successivement sans être tout d'abord

de longue durée et qui finirent par aboutir à un heureux résultat.

B. — Les organismes de vente

Il existe, en effet, en France, toute une série d'organisations commerciales, de formes différentes, qui n'ont, entre elles, de région à région, aucun lien financier ou autre, et qui, cependant, arrivent à avoir des réactions analogues.

Pour bien comprendre et expliquer cet état de fait, unique, l'on peut dire, en France, il faut tenir compte nécessairement des tendances, en quelque sorte spontanées, de cette industrie très ancienne et dont les diverses fractions qui font presque toujours preuve d'une sorte de méfiance, sinon de jalousie réciproque, ne s'aperçoivent de leur solidarité pourtant réelle que dans les circonstances particulièrement graves, sans qu'aucune d'elles ait jamais même pensé à se créer une influence prépondérante.

Ces organismes commerciaux correspondent à des sortes de zones de vente qui se sont dessinées sur la carte de France à la faveur des ententes successives, dont nous avons parlé, survenues au cours du siècle dernier et qui sont conditionnées avant tout par les frais de transport ; ils présentent donc un caractère essentiellement régional.

Ce sont, en effet, les intérêts communs des producteurs d'une même région, leur souci d'utiliser au mieux les facilités de transport et le besoin d'économie qui les ont poussés à se grouper en vue de la vente de leurs produits.

Comptoirs de vente — Participations

Ces organismes procèdent de différentes formules ; il y a les comptoirs de vente, les participations et les coopératives ; c'est ainsi que les Salines Lorraines possèdent trois comptoirs pour le sel raffiné et un pour le sel gemme.

La Franche-Comté a une participation, les Salines du Sud-Ouest un comptoir de vente, les Salines de la Méditerranée deux participations

Chacun de ces comptoirs de vente ou de ces participations jouit d'une liberté, d'une autonomie et d'une indépendance absolues.

Entre les organismes de régions différentes, il n'existe aucun contrat, aucun accord, aucune délimitation précise d'action ; mais ils ne sauraient entrer en lutte et leur façon d'agir ou de réagir sont identiques, étant donné les traditions de bon voisinage, les habitudes bien établies de la clientèle et l'appréhension de représailles toujours possibles.

D'autre part, depuis peu, ont été créées, dans l'Ouest, des coopératives entre les propriétaires et paludiers exploitant les marais salants, en vue de la vente directe de leurs récoltes au commerce ; ces associations, quoique de date récente, à la création desquelles les Centres salins, notamment « les Salins du Midi » ont puissamment contribué, ont déjà donné d'excellents résultats.

Il en existe dans l'île de Ré, dans la presqu'île Guérandaise et en Vendée, à Beauvoir-sur-Mer. Il serait à souhaiter que ces associations se multipliassent et que le nombre des adhérents s'accrût.

Coopératives

La création des coopératives de producteurs a été puissamment aidée par la « Compagnie des Salins du Midi » qui, en dehors d'une aide morale précieuse et d'un estimable appoint, a mis à la disposition de ces associations les salorges (1) qu'elle possède un peu partout dans l'Ouest, moyennant un loyer des plus minimes et qui n'a pas hésité, en outre, à leur consentir des avances assez considérables aux conditions les plus avantageuses, permettant ainsi aux dirigeants de stocker le sel des adhérents et de verser à ceux-ci un acompte important sur leurs récoltes en attendant que des cours plus rémunérateurs soient pratiqués.

(1) Salorge : grande construction en bois édifiée près des marais salants qui sert à emmagasiner la récolte de sel.

Ces coopératives ont pour but principal de permettre aux producteurs qui en font partie de conserver leur sel dans les années d'abondance et de pouvoir attendre des cours assez élevés atteints seulement lorsque survient une année plus ou moins déficitaire.

Elles offrent un autre avantage : celui, pour les producteurs, d'être ainsi maîtres de leurs récoltes qu'ils vendent à qui bon leur semble, sans être dans l'obligation de recourir à des offres individuelles qui pèsent souvent lourdement sur le marché et peuvent provoquer un abaissement des cours ; ayant touché, lorsque leur sel est entré dans les salorges, un acompte assez élevé, les coopérateurs peuvent attendre patiemment que l'on vienne leur demander d'acheter leur récolte qui est à l'abri et dont ils obtiennent en conséquence un meilleur prix.

C. — Organismes syndicaux

Indépendamment des organismes commerciaux, tels que les comptoirs de vente, les participations et les coopératives, existent des organismes syndicaux, conformément à la loi du 12 mars 1920 et à celle du 25 février 1927, entre les producteurs de sel, qui ont pour objet d'exercer d'une façon générale tous les droits conférés par la loi aux syndicats professionnels et notamment : 1° de protéger et défendre les intérêts économiques des industries qu'ils représentent, et 2° de raffermir les liens de bonne entente entre les chefs d'industrie et du commerce des sels.

Ces organismes sont les suivants :

1° Le Comité des Salines de France, dont le Siège est à Paris, 43, Faubourg Saint-Honoré.

Il est institué entre les producteurs de sel et associations de producteurs de sel dont les établissements sont situés sur le territoire Français.

2° L'Union Française des Salines Métropolitaines et d'Outre-Mer, dont le Siège est à Paris, 43, Faubourg Saint-Honoré.

Instituée entre les producteurs de sel ou associations de producteurs de sel dont les établissements sont situés sur les territoires de la France, de ses Colonies, des Pays de protectorat français et des pays sous mandat français.

3° La Fédération Méditerranéenne du sel, dont le Siège est à Paris, 43, Faubourg Saint-Honoré.

Association des producteurs de sel de mer de la Méditerranée en France et en Algérie.

4° La Chambre syndicale des sels gemmes et ignigènes, dont le Siège est à Paris, 43, Faubourg Saint-Honoré.

et 5° La Fédération des Groupements de Défense salicole de l'Ouest, dont le Siège est à Nantes, rue Désiré-Colombe, n° 5.

Elle a pour objet d'unir les organisations salicoles créées ou à créer dans la région de l'Ouest, spécialement dans les départements de la Loire-Inférieure, de la Vendée, de la Charente-Inférieure et pour but d'établir des relations étroites entre les diverses associations adhérentes, d'unir leurs efforts pour une action commune tant auprès des Pouvoirs publics qu'auprès du négoce et des groupements salicoles des autres régions, afin d'arriver notamment à l'écoulement des sels marins de l'Ouest dans des conditions et à des prix permettant aux producteurs d'obtenir une rémunération raisonnable de leur travail.

La Fédération des groupements de Défense salicole de l'Ouest groupe six associations syndicales :

— L'Union salicole de la presqu'île Guérandaise (Loire-Inférieure).

— Le Groupement salicole de la Baie de Bourgneuf (Vendée).

— L'Association salicole de Noirmoutier (Vendée).

— L'Association salicole des Sables-d'Olonne (Vendée).

— L'Association salicole de Saint-Hilaire-de-Riez (Vendée).

— Et le Syndicat de Défense salicole de l'île de Ré (Charente-Inférieure).

Chacune de ces six Associations à forme syndicale groupe les propriétaires et paludiers possédant et exploitant des marais salants et a pour but :

1° La defense de ses adhérents dans toutes les questions concernant l'exploitation des marais et la vente du sel.

2° L'établissement de relations suivies avec les groupements similaires pour l'étude des questions présentant un intérêt commun.

Il est, en outre, formellement stipulé dans les statuts que le Syndicat ne fêra aucune opération commerciale.

Ces organismes syndicaux, et par suite purement professionnels, ont rendu de grands services à l'intérêt salicole en groupant les différents producteurs en vue d'une action commune auprès des Pouvoirs publics, qui n'a pas tardé à avoir une heureuse influence.

Cette influence s'est fait notamment sentir dans les rapports entre les autres régions et les producteurs de sel marin de l'Ouest à partir de 1930, date de la création de l'organisme syndical de la Fédération des Groupements de Défense salicole de l'Ouest dont il vient d'être parlé.

En effet, ainsi qu'il a été déjà exposé, chaque groupement a, en fait, une zone de vente qui provient non d'une entente, mais est fonction des frais de transport qui entrent largement en ligne de compte.

L'existence de ces zones qui ne sont la résultante d'aucun contrat et au sujet de l'établissement desquelles aucun pacte n'a été conclu, joue un rôle important dans la question salicole et, tout spécialement, les producteurs des sels marins de l'Ouest ont été appelés à en bénéficier d'une façon tangible à deux reprises différentes, notamment, en 1931 et en 1936 ; voici comment : par suite de la saison pluvieuse, il n'a été fait, au cours de ces années, aucune récolte sur les marais salants situés dans les départements

de la Loire-Inférieure, de la Vendée et de la Charente-Inférieure, et aucun stock n'existait chez les propriétaires et paludiers ; il importait, cependant, que leurs clients, c'est-à-dire les consommateurs habitant la zone qui, en fait, leur était dévolue (départements côtiers et voisins immédiats), fussent approvisionnés.

Les autres centres se virent donc contraints de venir vendre leur sel dans cette région, mais, dans un esprit de bienveillante solidarité, ils ristournèrent, par des versements à la Fédération de l'Ouest, la plus grande partie des bénéfices qu'ils réalisèrent. Les producteurs malchanceux de l'Ouest touchèrent ainsi, à titre exceptionnel, à défaut du prix de vente de leur récolte absente, une somme intéressante atteignant chaque fois près d'un demi-million de francs. Si ces producteurs, qui sont tous des travailleurs aux ressources modestes et qui vivent presqu'uniquement du produit de leurs marais n'avaient pas, quelques années auparavant, créé leur Fédération, qui elle-même est affiliée au Comité des Salines de France, ils n'auraient eu aucun dédommagement et leur gêne, la misère pour certains, eût été complète.

Nous avons donc tenu à signaler cet exemple, peut-être unique, de solidarité commerciale qui vient justifier l'utilité des groupements dont nous avons parlé et des ententes fécondes qui, en fait, se sont établies entre eux.

D. — Fluctuation des prix de vente

En fait, ce qui peut faire varier les prix du sel de consommation qui représente le tiers environ du tonnage total, ce sont les droits et les frais qui les grèvent, répétons-le une fois encore.

Quant aux prix pratiqués, ils varient suivant les régions, étant conditionnés notamment par les frais de transport et par le coût de production.

Nous pouvons indiquer que, ces temps-ci, dans le département de la Charente-Inférieure, les sels en provenance

du Midi étaient vendus 111 fr. 50 les cent kilogrammes et ceux des salines du Sud-Ouest (Bayonne), 121 francs, ces derniers étant d'un prix de revient plus élevé parce qu'ignigènes.

Si la récolte du sel marin est abondante, les prix actuellement pratiqués s'en ressentiront. Il est donc impossible d'indiquer un chiffre pour la valeur de vente du sel de consommation, celle-ci étant des plus variables, selon les départements et subissant des fluctuations presque journalières. La hausse est actuellement constante par suite de la situation économique ; l'augmentation des prix de revient n'a cessé, en effet, de s'accentuer. En accord avec le Comité de surveillance des prix, elle a été appliquée surtout aux sels de consommation en vertu du principe que nous connaissons et, ainsi, a été aggravée la fragilité du marché salinier. On peut dire que la situation est devenue critique notamment pour certains producteurs qui sont menacés dans leurs possibilités d'importation parce qu'ils ne peuvent plus supporter les charges accrues.

La Commission des Douanes a reconnu, il est vrai, la nécessité d'un prompt remède et étudie actuellement les moyens propres à atténuer cette crise.

Déjà, par la loi du 13 août 1937, le Gouvernement a maintenu au profit des mines de sel gemme et des salines ignigènes leur exonération ancienne de la redevance communale et, d'autre part, la Direction générale des Douanes et celle des Contributions Indirectes ont réduit de 50 % la proportion de naphtaline à employer pour la dénaturation des sels destinés à la conservation des cuirs verts, évitant ainsi un renchérissement, malgré la hausse énorme des cours de cette matière dénaturante. Ajoutons que les concurrences d'origine extérieure sont rendues plus menaçantes par l'évolution économique actuelle, malgré les dispositions prises par les Pouvoirs publics qui, tenant compte des effets de l'alignement monétaire, par un décret du 30

novembre 1936, ont rétabli les droits sur le sel à leur niveau ancien.

Ce décret a porté, en effet, de 12 fr. 45 à 15 francs les droits d'entrée sur les sels bruts et de 17 fr. 15 à 20 francs ceux sur les autres sels ; ajoutons que par un autre décret du 31 mars 1937 ces mêmes droits ont été élevés respectivement à 20 fr. 40 et à 25 fr. 50.

CHAPITRE VII

Principes de la politique salicole

La production totale française du sel, largement surproductrice, est évaluée annuellement à 2.000.000 de tonnes, ainsi qu'il résulte du tableau emprunté à la revue : « Les Annales des Mines » de février 1936. Production des mines de sel gemme, sources salées et des marais salants (France entière).

	Sel gemme			Sel des	
Année	Sel brut	Sel raffiné	Sel pour soudières	marais salants	Production totale
1920	88.700	224.500	525.000		
1921	44.400	248.000	499.800		
1922	114.700	229.100	739.300	365.979	1.449.079
1923	178.400	283.800	726.300	396.843	1.585.343
1924	161.600	313.800	842.500	423.641	1.741.541
1925	184.200	225.600	948.000	464.749	1.953.259
1926	216.600	356.800	1.070.000	430.725	2.074.125
1927	198.000	351.000	989.000	436.870	1.954.870
1928	216.300	343.200	1.148.100	407.292	2.115.292
1929	184.700	333.700	1.227.800	445.866	2.192.066
1930	161.500	335.700	1.253.700	363.778	2.114.678
1931	153.600	352.500	1.012.200	333.725	1.852.025
1932	141.600	373.500	965.900	312.414	1.796.414
1933	141.800	366.600	1.108.500	330.074	1.953.974
1934	149.300	375.200	1.142.000	398.000	2.064.500
1935	128.600	343.600	1.071.600	348.000	1.891.800

A. — Nécessité de ne plus accorder de concessions

Cette production pourrait être facilement doublée, car, ainsi qu'il a été dit dans un précédent chapitre, les mines actuellement concédées ont des possibilités quasi infinies et leur production pourrait ainsi engorger le marché, en-

traînant un avilissement complet des cours, ce qu'il faut éviter à tout prix.

L'attention du gouvernement français a été attirée sur ce danger possible ; pour y remédier, dès le 2 juin 1902, le Ministre des Travaux publics, M. Baudin, prenait une décision comportant déchéance et retrait des mines de sel non exploitées, en raison de la surproduction ; mais la doctrine des Pouvoirs publics consistant à ne plus tolérer la mise en exploitation de gisements nouveaux date de 1906.

Le 17 août de l'année suivante sont rendus dix-huit décrets nouveaux concernant autant de demandes de concessions et c'est en mai 1908 que le Conseil Général des Mines décide, à l'occasion d'une question d'amodiation dans l'Aude, qu'il faut éviter toute surproduction ; d'autre part, l'article 81 du nouveau projet de loi sur les mines porte que les concessions ne pourront servir à établir des fabriques de sel de consommation.

Les principes de cette doctrine gouvernementale posés par une grande Commission interministérielle et extra-parlementaire ont été constamment sanctionnés depuis par le Conseil Général des Mines et par le Conseil d'Etat.

Ils tendent à limiter autant que possible le tonnage de la production à celui des débouchés et permettent d'atteindre certains buts dont la nécessité se fait sentir.

Le gouvernement a bien compris le péril qu'amènerait l'octroi de nouvelles concessions alors que le marché français du sel présente une surproduction effective et qui pourrait être accrue très sensiblement, même sans la mise en exploitation de nouveaux gisements, comme il est écrit ci-dessus.

On se trouve en face d'une nécessité absolue de refuser sans exception toutes concessions nouvelles tant en France qu'en Algérie.

La question ne se pose plus en réalité pour la métropole

et depuis 1906 il n'y est plus attribué, conformément à la jurisprudence constante du Conseil d'Etat, aucune concession de sel et aucune ouverture d'exploitation nouvelle sous quelque autre forme juridique que ce soit n'a été autorisée ni supportée, sauf deux exceptions ; mais l'Algérie, à différentes reprises, sans se soucier des principes qui régissent le marché salinier, a tenté, au cours de ces dernières années, d'obtenir l'exploitation des gisements importants connus sous le nom de Rochers de sel de « Djelfa » et « d'El-Outaya ».

Le premier a fait l'objet de plusieurs demandes en concessions qui, transmises à Paris avec avis favorable, n'en ont pas moins été rejetées par le Conseil d'Etat qui ne s'est pas départi de sa jurisprudence trentenaire.

Quant au Rocher d'El-Outaya, il a déjà fait l'objet d'un permis de recherches avec « faculté de disposer des produits » et cette affaire toujours pendante a fait couler déjà beaucoup d'encre et a instauré une polémique des plus ardentes dans « le monde du sel » et au Parlement. Nous croyons savoir qu'à la suite de nombreuses démarches des élus des départements salicoles, le gouvernement s'occupe activement de cette question et espère pouvoir la solutionner favorablement sous peu.

Il n'est tout d'abord pas contestable que la doctrine métropolitaine en concessions de mines de sel exposée ci-dessus doit s'appliquer également à l'Algérie, cette France d'Outre-Mer, dont les produits ne sont pas soumis à des droits d'importation ; d'où l'impossibilité légale pour elle de se faire accorder l'octroi de concessions nouvelles rigoureusement interdites en France depuis plus de trente ans.

Assimilée à la Métropole à tous points de vue, l'Algérie ne saurait prétendre à un régime spécial et obtenir des autorisations pour exploiter de nouveaux gisements, tels que celui d'El-Outaya, d'une importance de 200 millions de ton-

nes, cent fois la production annuelle de la France entière. alors que l'apport d'un tonnage de sel même minime sur le marché métropolitain-algérien amènerait une perturbation qui n'est évitée que grâce à une politique des plus prudentes.

L'Algérie ne peut pas faire valoir que l'exploitation de ces nouveaux gisements répond pour elle à un besoin, attendu qu'elle produit plus de sel qu'elle n'en consomme, puisqu'elle est exportatrice, ainsi qu'en témoignent les chiffres ci-après de provenance algérienne.

Sa production est la suivante :

Années	Tonnes
1928	16.000
1929	15.000
1930	36.000
1931	60.000
1932	58.000
1933	80.000
1934	42.825

Et voici le mouvement de ses importations et de ses exportations avec la Métropole :

Années	Exportations vers la Métropole	Importations en provenance de la Métropole
1928	15.074 tonnes	7.820 tonnes
1929	9.333	14.707
1930	8.412	9.564
1931	38.973	4.264
1932	38.796	6.030
1933	49.850	5.366
1934	27.073	4.881

Ces renseignements ont été puisés dans les statistiques du Gouvernement Général de l'Algérie.

On peut dire que ce pays n'a aucun intérêt, même économique, à exploiter de nouveaux gisements.

Un des autres principes de la politique salicole est de s'opposer à l'importation en France des sels de provenance étrangère, opposition qui est pleinement justifiée par la surabondance du sel produit par la Métropole, surabondance qui constitue toujours le principal argument sérieux à mettre en avant.

Les producteurs Français se sont toujours élevés contre l'introduction sur le marché des sels étrangers, même en quantité très réduite ; ceux-ci, quoique grévés des frais de douane et de transport, pourraient, grâce à leur faible prix de revient, être livrés en France à des cours légèrement inférieurs aux nôtres ; de là, une perturbation incalculable sur le marché et un effondrement des prix pratiqués.

L'entente de fait qui existe actuellement entre les producteurs de l'Est, du Midi, du Sud-Ouest et de l'Ouest, cesserait en effet d'exister, et les plus importants d'entre eux n'hésiteraient pas pour se défendre (le cas s'est déjà présenté) à vendre immédiatement leur sel même au-dessous de son prix de revient, arrivant ainsi à supprimer cette concurrence, mais amenant en même temps la ruine des laborieux paludiers de l'Ouest.

Ceux-ci ne trouvant plus dans la culture de leurs marais un revenu suffisant pour leur permettre de vivre les laisseraient en désert. Voilà le résultat néfaste que donnerait l'arrivée dans la Métropole des sels étrangers.

L'équilibre du marché du sel obtenu à grand peine à la suite de luttes nombreuses, entre les producteurs, ne se maintient difficilement qu'en pratiquant une politique de prudence et au prix de nombreux sacrifices après entente mutuelle.

A ces objections des plus valables, les partisans, peu nombreux d'ailleurs, de l'importation des sels étrangers,

n'ont à opposer, à l'appui de leur thèse, aucun argument sérieux et qui soit à retenir.

Les faits sont là dans leur brutalité, on ne peut escompter aucun résultat heureux de l'importation d'un produit dans un pays qui en est largement surproducteur et qui pourrait l'être encore davantage, sans l'économie contrôlée et coordonnée qui y est judicieusement pratiquée.

B. — Essai d'abaissement du coût de la production

Tentative de transformation des marais salants

Utilité de leur maintien

Toujours en vertu des principes de la politique du sel, on a essayé, sans parvenir à des résultats tangibles, d'arriver à l'abaissement du coût de la production en cessant d'exploiter les centres peu importants dont les frais généraux entraîneraient un prix de revient trop élevé.

On avait songé, d'autre part, à une certaine époque encore peu lointaine, à transformer les marais salants de l'Ouest qui, à un moment donné, et avant l'entente avec les autres centres, ne nourrissaient plus les intéressantes populations qui les exploitaient.

Des essais ont été tentés sans donner des résultats appréciables. On avait pensé à convertir ces marais soit en prairies, soit en viviers, soit en exploitations ostréicoles ; quelques tentatives ont été faites en ce sens, mais n'ont donné rien de probant.

On s'est rendu compte que ces nouvelles cultures, même si elles réussissaient, seraient loin d'être d'un aussi bon rapport que les marais salants et entraîneraient des frais de mise en œuvre trop élevés pour les ressources modestes des paludiers ; ceux-ci, du reste, se sont élevés avec énergie contre ces transformations.

Il est fort heureux, au surplus, que l'on n'ait pas donné suite à ce projet suscité par la triste situation d'alors des producteurs du littoral et des îles de l'Ouest, car le maintien en production de nos marais salants de cette région

assure tout d'abord l'existence de vingt mille personnes environ.

En 1913, l'Ingénieur en chef des Mines, M. Leprince-Ringuet, délégué par M. le Ministre des Travaux Publics d'alors, a visité les centres salicoles et a fait plusieurs rapports sur la nécessité de combler ou transformer les marais salants de l'Atlantique, le Comité directeur de l'Association Salicole de l'Ouest de cette époque a conclu qu'il était impossible d'envisager cette éventualité pour les raisons suivantes :

1° Difficultés matérielles considérables.

2° Oppositions très vives des populations.

3° Essais tentés à ce jour infructueux.

1° *Difficultés matérielles*

La difficulté matérielle du comblement ou de la transformation provient de l'étendue considérable des surfaces à combler, du morcellement infini de la propriété ou de l'absence complète de terres végétales ; cette opération se heurterait à des difficultés insurmontables que nous développerons un peu plus loin et coûterait de 30 à 40 millions pour transformer les marais salants de nos quatre départements salicoles.

2° *L'opposition des populations*

Il a été constaté en Bretagne comme en Vendée et en Charente-Inférieure que les populations sont très attachées à la culture du marais salant, culture qui remonte à plusieurs siècles.

La fabrication du sel est le complément indispensable de la culture du sol surtout pour les îles, c'est-à-dire qu'elle vient suppléer à l'insuffisance de revenu que donnent tantôt les bosses, tantôt les vignes.

L'abandon de l'un entraînerait fatalement l'autre à la ruine. Dans certaines régions, et surtout dans la presqu'île Guérandaise, il a été reconnu qu'aucune autre culture n'était possible, et en tout cas ne serait aussi profitable

pour le paludier que celle du sel, depuis le relèvement des cours pratiqués.

La culture des seigle, orge, oignons, pommes de terre, va de pair avec la culture des marais.

En dehors des ressources que les marais salants procurent aux propriétaires et aux paludiers, les expéditions de sel par mer font vivre une flotille de borneurs attachés aux ports de Noirmoutier, d'Oléron et de Ré, et constituent un aliment de frêt très important pour les caboteurs ; de plus, les inscrits maritimes auraient aux aussi à souffrir de la transformation des marais.

3° *Essais infructueux*

Le Commissaire enquêteur a vu sur place à Noirmoutier et dans les îles charentaises des essais de transformation et partout il a pu constater que, malgré les dépenses engagées, le résultat obtenu a été déplorable.

Tout concourt donc au maintien du statu-quo ; de plus, au point de vue sanitaire, il serait à craindre que l'abandon des marais provoquât une épidémie de paludisme due au développement des moustiques.

En 1899, au moment de la mévente des sels, cette maladie avait commencé à gagner les contrées salicoles. Cette remarque a été faite quand les marais de Marennes furent délaissés.

Une autre conséquence serait l'exode des populations côtières et insulaires vers les villes où le chômage n'est déjà que trop considérable et où les situations sont plus encombrées que jamais ; dans certaines contrées ainsi délaissées, les îles par exemple, l'Etat serait obligé de pourvoir à l'entretien des digues dont s'occupaient les paludiers et qui servent également à protéger les agglomérations contre l'envahissement de la mer.

Enfin, ce n'est pas là le moindre des arguments en faveur du maintien des marais de l'Ouest, il est nécessaire pour la Défense nationale d'avoir en temps de guerre un

centre producteur de sel éloigné des frontières et en dehors de la zone des opérations militaires pour pourvoir aux besoins de la population civile, ainsi qu'à ceux des troupes, et pour fournir aux usines de guerre la matière première nécessaire à la fabrication des produits chimiques et des gaz de combat.

Lors de la dernière guerre, alors que les usines de l'Est et de la Franche-Comté se trouvaient, soit occupées par l'ennemi, soit sous le feu de leurs canons, l'appoint des sels de l'Ouest n'a pas été négligeable ; il a aidé largement à alimenter nos troupes et à fabriquer les poudres ainsi que les gaz asphyxiants.

Il faut donc pour toutes les raisons que nous venons d'énumérer, maintenir en exploitation les marais salants de l'Atlantique, dont le nombre tend malheureusement toujours à diminuer par suite du manque de main-d'œuvre.

C. — Influence du prix du sel sur la consommation humaine
Raisons qui s'opposent à l'abaissement du coût de la production

Le marché français du sel n'est pas caractérisé seulement par une sursaturation, il l'est aussi par un aménagement spécial des prix.

On peut dire qu'il est pratiqué en France deux catégories de prix bien distinctes : des prix relativement élevés pour les sels destinés à l'alimentation et des prix bas, même très bas selon le cas, pour les sels destinés à l'industrie.

Ce sont les prix de la première catégorie qui permettent ceux de la deuxième, et on peut affirmer qu'ils ne portent aucun préjudice aux consommateurs, la valeur du sel à la production, sur laquelle peut jouer la concurrence, n'entre, en effet, que pour très peu de chose dans son prix commercial.

Ce dernier est constitué parfois pour les neuf dixièmes en premier lieu par le droit de consommation qui, par l'incorporation de diverses taxes, comme nous le verrons,

est actuellement de six cent quatre-vingts francs par tonne ; en second lieu, dans certains cas par un droit d'octroi, qui est à Paris de trois cents francs, enfin par des frais de sacherie et de transports.

L'application et le maintien des prix relativement élevés sur 320.000 tonnes environ de sel de consommation offrent les avantages suivants :

1° Ces prix procurent des moyens d'existence aux producteurs les moins favorisés par les conditions climatériques, c'est-à-dire ceux de l'Ouest, qui sont au nombre de 20.000, comme nous l'avons dit précédemment.

Ils ont aussi pour avantage de permettre la vie d'une population paysanne et artisanale très nombreuse, dont la récolte annuelle est très instable (10.000 à 100.000 tonnes) et à laquelle les grands producteurs, par un accord tacite, nous l'avons écrit, permettent de vendre la quasi-totalité de leur sel à la consommation à un prix suffisamment rémunérateur.

D'autre part, il a été exposé ci-dessus tous les inconvénients qu'entraînerait la disparition des marais salants de la côte de l'Atlantique.

2° Ces prix n'imposent aucune charge appréciable au consommateur ainsi qu'il vient d'être dit un peu plus haut ; les achats de sel (6 à 7 kilogrammes annuels en moyenne par tête) ne représentent, en effet, dans les budgets familiaux, qu'une dépense des plus minimes.

3° Enfin ces prix de sel de consommation permettent aux principaux producteurs de ravitailler à très bas prix l'industrie chimique qui utilise le chlorure de sodium comme matière première, et dont une fraction est plus spécialement orientée vers les fabrications de la Défense nationale.

L'importance toute particulière du rôle joué par la livraison à des prix des plus modiques souvent inférieurs aux prix de revient du sel « matière première » aux fabriques de produits chimiques a été mise en valeur dans

le remarquable rapport du Député Taudière, présenté à la Chambre, le 6 mars 1935, au nom de la Commission des Douanes et des conventions commerciales, alors présidée avec tant de compétence par M. Hymans, sous-secrétaire d'Etat, député de l'Indre, dont la personnalité est bien connue.

Tels sont les grands avantages tangibles offerts par l'économie pratiquée en France en matière salinière ; il ne saurait être question par suite de chercher à abaisser le prix commercial du sel de consommation, même en souhaitant une diminution de l'impôt qui le frappe.

Diminuer le prix du sel de consommation serait, sans contre-partie, réduire au chômage, sinon à la misère, une population de travailleurs de l'Ouest dont quelques-uns vivent encore uniquement du produit de la vente du sel provenant de leurs marais, et empêcher le ravitaillement de certaines industries d'une importance capitale, même nationale, qui ont un besoin vital en raison des marchés mondiaux de se procurer à très bon compte leurs matières premières essentielles.

D. — Nécessité de trouver de nouveaux débouchés

Les dirigeants de cette politique du sel si bien conçue ont le devoir, avec l'aide des Pouvoirs publics, de rechercher les moyens d'accroître la consommation du sel en lui trouvant des emplois et débouchés nouveaux.

Il faut reconnaître, du reste, que depuis quelque temps déjà, une propagande des mieux organisées et des plus justifiées a été faite pour intensifier l'emploi du sel en agriculture ; des résultats appréciables ont été ainsi obtenus, mais beaucoup d'agriculteurs ne comprennent pas suffisamment encore les avantages que leur procurerait un usage plus fréquent et beaucoup plus large du chlorure de sodium pour leurs cultures.

En principe, les sels étrangers neufs ou impurs doivent acquitter le droit plein d'importation ; toutefois, une exception est faite en faveur des sels de coussin étran-

gers (1) provenant de la pêche française ; ces derniers constituant un sous-produit ou déchet de fabrication peuvent être livrés à des prix très faibles ; ils sont exonérés des droits d'entrée et, en outre, exemptés de la dénaturation ; ils n'ont donc pas, par suite, à supporter les frais qu'entraîne celle-ci (frais de dénaturation, de main-d'œuvre et redevance spéciale).

Ces divers avantages constituant pour cette catégorie de sels une diminution du prix de revient qui leur permet de supplanter aussi aisément qu'abusivement les sels de l'Ouest, surtout pour le salage des peaux et la fabrication de la glace. C'est pourquoi, la création d'un droit d'entrée sur les sels de coussin étrangers est nécessaire.

Il n'est pas facile évidemment par ces temps de concurrence intense de se procurer des marchés nouveaux, mais on se doit toujours d'essayer.

Conformément aux demandes faites en ce sens auprès des Pouvoirs publics, on devrait dès maintenant envisager :

1° L'établissement d'un droit sur les sels de coussin qui tous sont de provenance étrangère, droit qui devrait être au moins égal aux frais de la dénaturation dont ces derniers sont dispensés.

2° Le relèvement des droits réduits, ou l'établissement d'un droit, selon le cas, sur les sels étrangers dont s'approvisionne la grande pêche et la suppression des dérogations au monopole dit « du Pavillon » (2).

3° L'augmentation du droit réduit sur les sels étrangers employés par la petite pêche en mer, du hareng, du maquereau et de la sardine.

4° La suppression du privilège d'exemption de taxe ou

(1) On appelle sels de coussin ceux qui ont servi à saler la morue et qui restent dans la cale des navires après déchargement du poisson ; ils sont presque uniquement employés pour l'industrie et principalement pour le salage des peaux.

(2) En principe les sels algéro-marocains ne peuvent être transportés en France que sous pavillon français, c'est ce qu'on appelle le monopole « du Pavillon » qui subit certaines dérogations.

de taxe réduite dont bénéficient les sels étrangers destinés au salage de la morue.

Et 5° L'application de la taxe entière aux sels étrangers employés par les exploitants d'ateliers de salaison.

Ces sels, notamment ceux utilisés pour la grande pêche nationale, sont des sels de mer, soit algéro-métropolitains, soit et surtout espagnols et portugais.

Il n'est pas possible, pour des raisons de prix de revient, de les remplacer par des sels algériens ou métropolitains d'origine non maritime, en effet, les sels étrangers qui entrent en France sont, en général, des sels marins fabriqués sous des climats chauds et dans des régions non pluvieuses à production intense et à main-d'œuvre bon marché (Espagne, Portugal, Tunisie, Italie, etc...). On ne peut donc pas songer à les concurrencer avec des sels ignigènes raffinés, dont la fabrication nécessite l'emploi de 500 kilogrammes de charbon par tonne de sel récolté, sans compter les frais de main-d'œuvre et autres, mais il serait à souhaiter que ceux de provenance espagnole ou portugaise soient remplacés par des sels de mer français et on arriverait à ce résultat par l'application des mesures préconisées ci-dessus.

Il nous a paru intéressant d'insérer à cet endroit de notre travail le tableau ci-après indiquant le mouvement des importations et des exportations de sel français métropolitain.

France

Importations

Années	De l'Etranger	Des Colonies	Totaux
1930	62.335 tonnes	16.204 tonnes	78.539 tonnes
1931	44.500 —	31.906 —	76.406 —
1932	47.736 —	35.754 —	83.490 —
1933	41.041 —	55.541 —	96.582 —
1934	43.801 —	34.463 —	78.264 —
1935	45.654 —	33.614 —	79.268 —

Exportations

Années	Vers l'Etranger	Vers les Colonies	Totaux
1930	135.310 tonnes	13.127 tonnes	148.440 tonnes
1931	127.098 —	3.464 —	130.562 —
1932	122.098 —	5.313 —	127.411 —
1933	124.020 —	8.993 —	133.013 —
1934	130.252 —	8.512 —	138.704 —
1935	105.501 —	5.127 —	106.698 —

Il semblerait résulter des chiffres qui précèdent puisés dans les statistiques officielles de l'Administration des Douanes, qu'une quantité relativement importante de sel fut importée dans la Métropole.

En fait, il n'en est pas ainsi, car la presque totalité des importations figurant sur ce tableau sont fictives et leur inscription s'explique comme suit :

D'une part, le poisson salé qui entre en France est considéré comme sel jusqu'à concurrence de 90 % de son poids, et, d'autre part, certains tonnages de sels neufs destinés à l'armement sont mis provisoirement en dépôt dans nos ports de l'Atlantique avant les départs pour la grande pêche.

Dans l'ensemble, il n'y a donc pas pénétration véritable sur le marché métropolitain, au moins sous forme de sels, des tonnages considérés comme ceux des « sels importés ».

On peut donc affirmer que la Métropole est uniquement exportatrice et étant largement surproductrice, il faut, comme nous l'avons dit, trouver de nouveaux débouchés ; c'est ainsi que, tout naturellement, on a été amené à envisager la possibilité de l'aménagement de notre marché colonial qui va faire l'objet du prochain chapitre.

CHAPITRE VIII

Aménagement du marché colonial

A. — Conférence économique de la France d'Outre-Mer

Les producteurs français, comme suite logique à la politique du sel pratiquée par eux en ce qui concerne la métropole et l'Algérie, se sont rapprochés de leurs collègues d'Outre-Mer, et, de cette entente, est sortie la création de l'Union Française des Salines Métropolitaines et d'Outre-Mer, déjà citée au chapitre des organismes syndicaux.

Cette Association a pour but l'étude et la défense des intérêts économiques de toute nature des salines situées sur les territoires de la France, de ses colonies, des pays de protectorat français et des pays sous mandat français.

Elle s'est préoccupée, avant tout, d'instaurer un aménagement rationnel du marché colonial, notamment en parvenant à substituer aux sels étrangers les sels originaires de celles de nos colonies qui, comme la France, sont surproductrices.

L'Union Française des Salines a reçu en 1934, de la conférence économique de la France Métropolitaine d'Outre-Mer, dénommée aussi conférence impériale, un large appui moral.

Cette assemblée s'est, en effet, préoccupée d'aménager d'une manière pratique et logique la production et le commerce du sel dans l'ensemble de l'Empire français.

Pour atteindre ce but, il fallait, avant tout, que l'ensemble des producteurs se décide à mettre un terme à de stériles conflits, dont le consommateur ne tire aucun profit et qui exposent à la ruine de nombreuses populations ouvrières et artisanales.

Ce premier résultat a été obtenu et la quasi unanimité des producteurs a compris l'inanité de ces luttes et a décidé d'y mettre fin.

Les diverses régions productrices doivent unir désormais leurs efforts contre les entreprises de la production étrangère et renoncer à toute concurrence entre elles.

Toutefois, le maintien de mesures douanières et l'adaptation de mesures administratives, propres à assurer leur protection réciproque, n'en sont pas moins indispensables, car il convient d'interdire à tout fauteur de désordre de violer cette règle, certes salutaire, mais non légalement obligatoire, de respect mutuel.

B. — Extension de la politique salicole de la France Métropolitaine à l'ensemble des territoires coloniaux

La conférence, sans tenir compte de l'inégalité d'une région à l'autre des régimes fiscaux auxquels sont soumis les producteurs de sel et des charges qu'ils supportent, a adopté le classement des différentes parties de l'Empire en catégories qui sont déterminées par la seule importance de leur production effective ou de leur capacité de production.

Est ainsi abandonnée la méthode en elle-même regrettable, qui consiste à confronter les intérêts de la France Métropolitaine et ceux de la France extérieure, en instituant entre eux une sorte de hiérarchie souvent arbitraire.

D'autre part, il est également nécessaire, toujours dans le même but, de stabiliser à son niveau actuel le nombre des établissements producteurs existant dans chaque région effectivement surproductrice ; de même dans chacune des régions dont la capacité annuelle de production pourra suffire, lorsqu'elle sera mieux employée, à la satisfaction des besoins locaux.

Seule, en effet, cette stabilisation peut, soit rendre possible un aménagement rationnel des marchés encore inor-

ganisés, soit éviter un effondrement de ceux qui sont organisés.

Il importe d'obtenir que les régions qui disposent actuellement d'une production notoirement insuffisante soient mises dans la possibilité de répondre elles-mêmes autant et aussi rapidement que faire se pourra à leurs propres besoins.

D'autre part, jusqu'à ce que ce résultat soit atteint, il est nécessaire que ces mêmes régions se procurent les appoints nécessaires de sel non indigène auprès des pays surproducteurs de l'Empire et non plus auprès des productions étrangères.

L'équité demande que soit maintenue ou rétablie, dans chacune des parties de la France d'Outre-Mer, l'égalité effective des producteurs quant au paiement, soit des taxes de consommation, soit des redevances.

Comme conséquence de ces directives et en application des principes qui viennent d'être énoncés ci-dessus, il y aurait lieu d'obtenir la mise en vigueur d'un certain nombre de mesures, tant législatives qu'administratives.

Voici celles qui sont préconisées par la Conférence Impériale, qui a sollicité le Ministre des Colonies d'envoyer à leur sujet des instructions formelles pour les faire aboutir :

En Afrique Occidentale Française, à Madagascar et en Indochine, tous territoires dont la production effective ou la capacité de production est d'ores et déjà suffisante, le nombre des établissements producteurs respectifs de ces régions ne doit pas être augmenté.

En Afrique Occidentale Française, il est utile en outre :

a) D'organiser un système de taxation pesant également sur tous les producteurs. Actuellement, en effet, la taxe de consommation ne frappe que les exploitations régulières, qui seules sont en mesure de fournir un produit équivalent aux sels étrangers importés et l'exonération de fait

dont jouissent les autres producteurs a pour résultat de stimuler la production clandestine de sels de qualité inférieure.

b) D'appliquer sur les chemins de fer de cette importante Colonie un tarif préférentiel pour le transport des sels indigènes, tarif dont bénéficient du reste déjà presque tous les produits du crû.

Cette mesure est, au surplus, sollicitée par les producteurs locaux et paraît devoir être bien accueillie par les autorités ; elle aurait pour effet de permettre aux salines le perfectionnement de leur production sans en augmenter le coût et, s'ajoutant à l'amélioration envisagée de la protection douanière, elle faciliterait grandement l'éviction des sels étrangers.

D'autre part, les gouvernements des Colonies du premier groupe douanier : Indochine, Madagascar, Martinique, Réunion, Guadeloupe et Guyane devraient insérer au fur et à mesure que la possibilité ou l'occasion leur en serait offerte, au nombre des obligations imposées par cahier des charges ou autrement, aux saliniers présents ou futurs de ces territoires, une clause leur interdisant de vendre leurs produits en France et en Algérie ainsi que dans les autres régions surproductrices de notre empire colonial.

En Indochine, enfin, devrait se poursuivre l'enquête déjà en cours sur la possibilité de substituer à la régie du sel, actuellement en vigueur dans cette colonie, un régime fiscal analogue au régime métropolitain et comportant un droit de consommation.

Ces mesures judicieuses, appelées à régulariser le marché du sel en France, en Algérie et dans nos possessions d'Outre-Mer, ont été développées dans différents écrits par certaines personnalités des plus compétentes, notamment M. Thery, rapporteur de la Commission spéciale de soutien à la Conférence Impériale.

Déjà d'importantes satisfactions ont sanctionné plusieurs vœux dont il est fait mention précédemment :

1° Ratification, par la loi du 28 avril 1935, du décret du 23 décembre 1933, excluant le chlorure de sodium de la liste des matières premières et produits alimentaires des Colonies du 2e groupe admis en franchise dans la Métropole.

2° Elévation de 40 à 60 francs du taux de la surtaxe de douane sur les sels étrangers en Afrique Occidentale Française.

3° Dahir marocain du 18 juin 1936, accordant à un contingent important de sel d'Algérie le bénéfice de la franchise des droits de douane et de la taxe spéciale de 2.50 %.

Cette mesure doit permettre aux sels algériens importés au Maroc par la frontière terrestre orientale, de concurrencer efficacement les sels espagnols qui n'acquittent pas les multiples droits de porte des agglomérations municipalisées avant d'arriver jusqu'à leurs consommateurs.

4° Décret du 9 février 1937, accordant le bénéfice de la franchise des droits de douane de 12 francs par tonne en France et en Algérie au sel originaire de Tunisie, importé dans les conditions réglementaires pour la pêche maritime.

Cette importante décision donne à la production tunisienne une satisfaction rationnelle en la mettant à même de substituer ses produits à un tonnage appréciable de sels étrangers, tant espagnols que portugais, et pour conséquence, de procurer à l'armement, à la grande pêche nationale, une facilité nouvelle, en plaçant à sa disposition une catégorie de sels de pêche exempts de la taxe de 12 francs.

Il est utile de dire un mot du décret du 22 décembre 1933 dont la ratification, qui a été obtenue, est d'une utilité vraiment nationale.

Il redresse, en effet, l'erreur constituée par l'inscription du sel sur la liste insérée dans le décret précédent du 30 janvier 1929, fixant les matières premières et denrées alimentaires originaires des Colonies françaises du 2e groupe, admises en franchise en France et en Algérie.

La présence de ce produit sur cette liste ne correspondait en rien aux directives générales, dont les Pouvoirs publics se sont en matière coloniale systématiquement inspirés.

On eût certes compris cette inscription si la France ne produisait pas une quantité suffisante de sel, or, nous avons vu qu'elle en produit beaucoup trop et ce sont au contraire certaines de nos Colonies de l'Afrique Occidentale Française par exemple qui sont bien loin de suffire à leurs propres besoins ; il y avait là une situation paradoxale à laquelle il convenait, dans l'intérêt même de nos possessions d'Outre-Mer, de mettre promptement un terme par la ratification du décret précité, ratification qui a été fort heureusement obtenue par le Gouvernement Français, ainsi que nous venons de l'écrire.

CHAPITRE IX

Régime administratif des marais salants et des mines

Aucune saline, exploitation de mines de sel ou de puits d'eau salée, raffinerie, chaudière pour la production du sel, salpêtreuse ou fabrique de produits chimiques ne peut être établie, sans une déclaration préalable de la part du saunier ou du fabricant et sans l'accomplissement de certaines conditions réglementaires édictées par les lois régissant la matière (24 avril 1886, 17 juin 1840, 17 mars 1852).

Nous allons étudier plus spécialement les conditions dans lesquelles peuvent être créés les marais salants et exploitées les mines de sel, ces dernières étant soumises à un régime tout à fait particulier.

A. — Marais salants

Les marais salants sont exploités sur le littoral de l'Ouest et du Midi de la France.

Il ne peut être procédé à l'installation ou à l'agrandissement d'un marais salant qu'après notification de l'arrêté portant autorisation du Ministre des Finances et du Préfet du département intéressé. Cet arrêté ministériel fixe les conditions d'exploitation pour garantir l'intérêt du fisc (décrets du 6 août 1908 et du 10 novembre 1926).

Le Ministre des Finances consulte le Ministre des Travaux Publics (Conseil Général des Mines) et le Ministre du Commerce qui formulent un avis sur l'opportunité de créer ou d'étendre un marais salant et les conditions auxquelles doit satisfaire le demandeur afin de faciliter le recouvrement de l'impôt et de protéger tous les intérêts publics ou privés qui se trouvent engagés.

L'avis du Conseil Général des Mines et celui du Ministre

du Commerce n'étaient pas sollicités jusqu'à l'année dernière en matière de création ou d'extension de marais salants.

Par décision du Ministre des Finances, cette lacune a été comblée, le Ministre des Travaux Publics exerce, de ce fait, une sorte de contrôle généralisé sur l'ensemble de la production salinière de la France.

L'Etat, en établissant l'impôt et en soumettant à l'exercice des douanes les lieux de production, a nécessairement voulu que les moyens propres à assurer une exacte perception, comme une surveillance efficace, puissent être employés.

Ces dispositions spéciales, en ce qui concerne les fabriques de sel, sont applicables aux sels produits par l'action du soleil et de l'air, ce qui est le cas pour ceux tirés des marais salants.

Il est évident que la douane ne peut exercer un contrôle effectif sur des marais que si elle est avertie préalablement de leur formation.

Cette manière de voir a été reconnue par le Conseil d'Etat par un avis du 17 janvier 1815, et la loi du 27 juin 1840 n'a rien changé aux dispositions relatives à l'exploitation des marais salants.

Pour obtenir l'autorisation plus haut mentionnée, l'intéressé doit adresser à l'Administration des Douanes, par l'entremise du Directeur du département, une demande à cet effet contenant l'engagement :

1° De faire construire, à ses frais, sur le point qui sera désigné par la douane, un bâtiment pour loger les préposés à la surveillance et ceux qui feront la perception, si cela est jugé nécessaire, à charge par l'administration de payer la location de ce bâtiment.

2° D'entourer le salin soit d'un mur ou d'une palissade en bois ayant 2 mètres de hauteur au-dessus du sol, soit d'un fossé ayant au moins 3 mètres de profondeur et 5 mè-

tres de largeur et dans lequel l'eau sera constamment entretenue à un niveau convenable.

Cette condition n'est pas absolue lorsque les marais sont contigus à d'autres salins déjà régulièrement entourés ; des exceptions peuvent alors être admises quant aux côtés offrant les garanties désirables.

3° De ne pratiquer dans le salin qu'une issue permanente, sauf à obtenir de la douane, s'il y a lieu, l'autorisation de faire temporairement usage pour l'extraction du sel, soit d'une porte ordinairement fermée au moyen de doubles clefs, dont l'une reste entre les mains des employés, soit d'un pont volant.

4° De se conformer aux indications données par les chefs de service pour le choix des lieux où les sels doivent être réunis en camelles ou mulons et pour l'extraction des sels composant ces derniers.

Et 5° De faire enlever, sous les formalités réglementaires, en cas de cessation ou de suspension d'exploitation du salin, les sels existant dessus, à moins que l'intéressé ne les fasse immédiatement détruire sous la surveillance du service.

A la demande doit être annexé un tracé avec échelle indiquant la situation du salin, la nature des terrains limitrophes et par quels moyens auront lieu les prises d'eau destinées à alimenter le salin.

La Direction départementale des Douanes, après avoir contrôlé l'exactitude des déclarations contenues dans la demande, la communique au Préfet qui examine s'il n'y a pas lieu soit d'empêcher l'établissement sollicité, soit de le subordonner à certaines conditions au point de vue de la salubrité publique ou des intérêts de l'Etat (domaines, marine, guerre, travaux publics).

Le directeur transmet ensuite la demande à son administration avec l'avis du Préfet et ses propres observations, en faisant connaître s'il s'agit d'une entreprise sérieuse,

si l'intéressé paraît disposer de moyens pécuniaires nécessaires pour en assurer la réalisation, et s'il pourra être pourvu à la surveillance du salin et à la perception des droits, sans augmentation de frais de régie ou, dans le cas contraire, en quoi devra consister le surcroît de dépenses (circulaires des 3 mars et 6 mai 1842).

Si le marais était établi de manière à rendre impossible la surveillance et la perception de la taxe, l'Administration s'opposerait à sa mise en exploitation.

La création d'un salorge, hangar ou bâtiment destiné à servir de dépôt ou de séchoir, doit être autorisée par l'Administration.

Le salorge, ouvert ou fermé, doit être établi dans l'enceinte même du salin à proximité du poste de Douanes et ne peut recevoir que les sels provenant du marais sur lequel il est édifié.

Les préposés des Douanes ont le droit de circuler sur le marais pour exercer leur surveillance à la condition de n'y causer aucun dégât.

B. — Les mines

La loi du 17 juin 1840 dispose, dans son article 2, que les lois et règlements généraux sur les mines sont applicables aux exploitations des mines de sel. Elle a rangé au nombre des mines les dépôts de sel gemme, les puits et sources d'eau salée ; l'exploitation et la concession de ceux-ci sont donc soumis à la législation qui régit cette matière.

Les concessionnaires sont tenus, à moins d'autorisation spéciale accordée par décret, de produire annuellement au moins 500.000 kilogrammes de sel soumis à l'impôt, une amende compensatrice leur étant infligée dans le cas où le rendement ne serait pas obtenu (codification article 160).

Le service des mines dépend du Ministère des Travaux Publics ; le Ministre est assisté du Conseil Général des

Mines (1) qui donne son avis sur les demandes de concessions, partages de concessions et sur les questions contentieuses.

Un Comité consultatif a été, en outre, institué en 1919 et donne son avis sur les cahiers des charges des concessions.

En cas de demande en permission de recherches ou concessions, les ingénieurs des mines font les reconnaissances nécessaires à la fixation des limites et à la détermination des conditions concernant cette demande.

a) *Permis de recherches*

Le propriétaire du sol peut faire des recherches de mines dans toutes les parties de son fonds sans aucune formalité, sauf si son terrain se trouve englobé dans une concession, tout au moins pour les matières concédées.

Quand les recherches amènent la découverte d'un gisement, le propriétaire ne peut commencer aucune exploitation avant d'obtenir la concession.

Le droit de recherche peut être cédé par le propriétaire, soit à titre onéreux, soit à titre gratuit ; dans ce cas, l'acte de cession, pour pouvoir être opposé aux tiers, doit être transcrit.

Toute personne, autre que le propriétaire, qui veut pratiquer des recherches dans un terrain a besoin d'obtenir une autorisation, soit du propriétaire, soit de l'Etat.

L'Administration peut accorder une permission de recherches nonobstant tout refus du propriétaire ; cette permission est accordée par décret, sur l'avis du Conseil Général des Mines, du Préfet et, en Algérie, par arrêté du Gouverneur Général pris en Conseil de Gouvernement,

(1) Le Conseil Général des Mines est ainsi composé : Président le Ministre des Travaux Publics. Deux Vice-Présidents qui sont Inspecteurs Généraux de 1re Classe des Mines. Un Secrétaire qui est Inspecteur Général de 2e Classe et sept Membres, tous Inspecteurs Généraux des Mines.

après une instruction au cours de laquelle le propriétaire est mis en demeure de présenter ses observations.

Cette mise en demeure est faite au propriétaire du fonds par une notification au Maire ou à défaut par voie d'affiche et de publication.

Aucune recherche ne peut être commencée, soit par le propriétaire de surface, soit par les tiers autorisés, qu'un mois après la déclaration faite au Préfet (loi du 21 avril 1810, complétée par la loi du 26 janvier 1928, article 2).

La durée du permis de recherches n'excède pas deux ans, mais peut être prorogée d'un an par arrêté ministériel.

La permission de recherche peut être accordée même à des étrangers, mais est alors incessible.

L'explorateur autorisé par décret ne peut occuper une parcelle de terrain qu'après avoir payé ou fourni caution de verser au propriétaire une indemnité qui, à défaut d'entente, est réglée conformément à l'article 43 de la loi du 21 avril 1810, modifiée par la loi du 16 décembre 1922 (article 5).

b) *Permis d'exploitation*

Avant la loi du 28 juin 1927, le régime des mines métropolitaines ou algériennes ne comportait que deux institutions essentielles :

1° Le permis de recherche qui vient d'être décrit.

2° La concession dont il sera parlé plus loin.

Le permis de recherche permet simplement à son détenteur de procéder à des prospections et lui interdit toute exploitation proprement dite.

Essentiellement transitoire, il aboutit seulement, soit à l'abandon du permis si les recherches ont été infructueuses ou si elles ont donné des résultats insuffisants, soit à la demande de concession si le gisement découvert semble intéressant.

De leur côté, les concessions constituent, avec toutes les charges qui les accompagnent, de véritables contrats avec

l'Etat aux termes desquels les concessionnaires possèdent, pendant une durée minima de cinquante années, le droit de disposer de la substance même de la mine concédée, mais se voient en même temps soumis à des conditions administratives et financières qu'ils sont tenus de respecter, dans l'exercice de ce droit.

Ce régime résultant des lois de 1810 et 1919 convenait essentiellement aux gisements importants qui laissent prévoir une exploitation de longue durée et s'appliquait à des gîtes réguliers et continus, mais il ne permettait pas l'exploitation des gisements de moindre importance considérés en quelque sorte comme secondaires pendant longtemps, mais dont les circonstances économiques demandaient la mise en valeur.

Il existe, en effet, dans notre sous-sol, une série de filons isolés dont l'importance peut être médiocre, mais dont la valeur quoique incertaine ne doit pas être négligée.

Or, aucune de ces deux institutions juridiques qui existaient avant 1927 ne pouvait permettre l'exploitation de ces richesses d'importance moindre, mais très nombreuses. Le permis de recherches était insuffisant, ne donnant pas le moyen de tirer parti des produits extraits sans arriver à l'obtention d'une concession.

D'autre part, cette dernière est d'une portée beaucoup trop large ; elle donne un droit d'une durée minima de cinquante ans, stipule le retour de la mine à l'Etat, impose des règles administratives et financières et ne convient qu'à des exploitations promettant d'être importantes. Avant cette date, il manquait donc une institution moyenne, s'appliquant à des gisements d'importance secondaire, permettant leur exploitation avec des procédés et des dépenses relativement réduits, dans des conditions suffisamment rémunératrices.

La loi du 28 juin 1927 est venue combler cette lacune, en instituant le permis d'exploitation. Ce permis est accordé

par décret, sur le rapport du Ministre des Travaux Publics, après enquête publique et le Conseil Général des Mines entendu ; il confère, sous réserves des droits des propriétaires, le droit exclusif de procéder à des travaux d'exploitation de mines.

Le titulaire, à l'intérieur du périmètre de son permis, a les mêmes droits exclusifs qu'un concessionnaire à l'intérieur de sa concession.

Il est tenu de verser à l'Etat une redevance annuelle de un franc par hectare de terrain pendant la durée du permis et il doit également verser au propriétaire du fonds une redevance « tréfoncière » une fois payée de un franc par hectare ; il peut disposer des produits extraits à charge de payer à l'Etat une taxe de 5 % des produits bruts ou préparés qui sont expédiés du lieu d'exploitation ; il doit se conformer aux lois et réglements sur les mines en tout ce qui concerne la sécurité publique et celle des ouvriers.

Ce permis crée un droit immobilier qui ne peut être hypothéqué et ne peut être cédé qu'en vertu d'une autorisation donnée par le Ministre, après avis du Conseil Général des Mines, et qui est publiée au *Journal Officiel*.

La durée du permis est de 3 ans ; elle peut faire l'objet de deux prorogations de trois années chacune, par arrêté ministériel des travaux publics.

A l'expiration de la période de neuf ans, un nouveau permis peut être accordé par un décret pris en Conseil d'Etat aux conditions d'un cahier des charges qui fixera la durée de la nouvelle période d'exploitation ; cette période ne pourra être supérieure à vingt-cinq ans et arrêtera les modalités de la participation de l'Etat aux bénéfices.

Le permis d'exploitation ne confère à son titulaire aucun droit de préférence pour l'obtention ultérieure d'une concession.

Le retrait peut en être prononcé par arrêté du Ministre, après audition du titulaire, en cas de non usage ou arrêt

des travaux pendant plus de six mois, ou pour défaut de paiement des redevances et taxes, ou encore faute d'obéissance aux injonctions du service des mines, en vue de la bonne utilisation du gisement et de la conservation de la mine.

Au moment de l'abandon de l'exploitation pour un motif quelconque, terme ou retrait du permis par exemple, le titulaire devra exécuter les travaux jugés nécessaires par le service des mines et, faute par lui de le faire, celui-ci y pourvoira à ses frais.

Cette loi est applicable à l'Algérie sous les modifications suivantes :

A) Ce sont des arrêtés du Gouvernement Général qui accordent et renouvellent le permis d'exploitation, en autorisent la cession et prononcent le retrait.

B) Les taxes et redevances sont perçues au profit de l'Algérie.

Le décret du 29 avril 1928 a fixé l'instruction des demandes en octroi de permis d'exploitation.

Chaque demande rédigée sur papier timbré doit être adressée au Préfet ; elle indique :

1° Les noms, prénoms, qualités, nationalité et domicile du demandeur et, s'il s'agit d'une Société, le siège social et noms et prénoms, qualités et domiciles des présidents et membres du Conseil d'Administration, administrateurs délégués et commissaires aux comptes en ce qui concerne les Sociétés anonymes ; les gérants et membres du Conseil de Surveillance pour les Sociétés en commandite par actions ; de tous les associés pour les Sociétés en nom collectif enfin, des directeurs ayant la signature pour toute autre Société.

2° La nature des substances qui font l'objet du permis.

3° Les limites précises et l'étendue du périmètre sollicité ainsi que les communes sur lesquelles il porte.

A la demande doivent être annexés :

1° Un extrait de la carte de la région à 1/800.000e.

2° Un plan du périmètre sollicité.

3° Un mémoire exposant les travaux effectués et leurs résultats.

4° Tous documents de nature à justifier de l'aptitude du demandeur.

5° Un exemplaire des statuts si la demande émane d'une Société.

Le Préfet, après enregistrement de la demande dont il donne un récépissé, la transmet à l'ingénieur en chef ; celui-ci, après examen, si elle est régulière, en fait retour au Préfet pour la mise à l'enquête d'une durée d'un mois dont l'ouverture est annoncée par un avis au public affiché aux chefs-lieux des départements et de l'arrondissement, dans toutes les communes sur lesquelles porte le périmètre sollicité et au lieu du domicile du demandeur. Cet avis est, en outre, inséré dans un journal du département et au *Journal Officiel.*

Pendant la durée de l'enquête, la demande et ses annexes restent déposées à la Préfecture où le public peut en prendre connaissance et présenter toutes observations.

Lorsque l'enquête est close, le Préfet, après avoir communiqué le dossier à l'ingénieur en chef des mines pour vérification des plans et pour faire son rapport, l'envoie avec son avis au Ministre des Travaux Publics.

c) *Concessions*

L'Etat peut exploiter les mines ou les concéder.

Les demandes de concessions sont introduites et s'instruisent comme les demandes de permis d'exploitation.

La date de l'enregistrement de la demande à la Préfecture fixe le point de départ des délais de l'instruction, mais la priorité de date ne confère pas une priorité de droit.

L'enquête dure deux mois et elle fait l'objet d'un avis inséré deux fois à un mois d'intervalle dans un journal du département et au *Journal Officiel.*

Lorsque le Ministre des Travaux Publics a reçu du Pré-

fet le dossier, il soumet au Conseil d'Etat un projet de décret tendant à l'octroi ou au rejet de la concession.

Aux termes des décrets du 14 juin 1909 et du 12 juin 1928, l'exploitation d'une mine de sel ne peut être commencée qu'après approbation par l'administration du projet des travaux.

A cet effet, le concessionnaire soumet au Préfet un mémoire indiquant la manière dont il entend procéder à l'exploitation, la disposition générale des travaux prévus et la situation des puits, galeries et trous de sonde par rapport aux habitations, routes et chemins ; il y joint les plans afférents.

Ce projet est porté, avant toute décision, à la connaissance du public par des affiches apposées pendant un mois dans les communes intéressées et une copie des plans est déposée dans chaque Mairie.

Si aucune réclamation ne s'élève, le Préfet accorde l'autorisation ; dans le cas contraire, il est statué par le Ministre des Travaux Publics.

D'autre part, lorsque le Préfet a reçu une déclaration de recherches de mines de sel, il doit en donner immédiatement avis au directeur des Contributions Indirectes (article 3 du décret du 12 juin 1928).

Enfin, la loi du 9 février 1930, dans son article unique, rend les dispositions de celle du 28 juin 1927, portant institution de permis d'exploitation de mines, applicables aux gisements miniers ayant fait l'objet de concessions instituées antérieurement à cette loi, sous le régime de celle du 9 septembre 1919, l'octroi du permis à la demande du concessionnaire entraînant de plein droit l'annulation de la concession ; cette loi s'applique à l'Algérie.

CHAPITRE X

Régime fiscal du sel : historique

L'histoire de l'impôt sur le sel comprend deux périodes distinctes :

Sous l'ancienne monarchie, la vente du sel était un monopole réservé à l'Etat qui l'achetait et le vendait à des prix qu'il fixait lui-même.

Ce régime constituait la gabelle qui fut abolie en 1789 ; la vente du sel devint alors absolument libre. En 1806, le Gouvernement, sans entraver la vente du sel, frappa ce produit d'un impôt de consommation considérable par rapport à la faible valeur intrinsèque du sel récolté dans les marais salants ou dans les mines.

Nous avons donc à faire connaître ce qu'il y a d'intéressant, soit dans l'histoire de la gabelle, soit dans celle de l'impôt de consommation perçu encore de nos jours par le gouvernement français.

Le mot gabelle vient d'un mot saxon qui veut dire « tribut » ; il a eu successivement deux sens.

En premier lieu, il s'appliquait à différentes taxes : sous les premiers Capétiens, il représentait un type d'impôt de consommation ; on disait : la gabelle du vin, de l'huile ; mais, en définitive, il a désigné l'impôt royal sur la vente du sel monopolisée au profit de l'Etat.

Tous les historiens ne semblent pas d'accord pour faire remonter l'organisation de la gabelle à la même époque.

En 1315, elle n'existait pas, car nous trouvons une ordonnance de cette année-là, dans laquelle Louis X s'élève contre l'accaparement du sel par les marchands.

D'autre part, cet impôt ne tarda pas à être établi ; en 1318, une ordonnance de Philippe V le Long constate que

« la gabelle du sel estait moulte déplaisante au peuple, on « avait peur qu'elle ne durast à perpétuité » et « fut mise « dans le domaine royal ».

En 1343, Philippe VI, pour soutenir les dépenses d'une guerre, attribua au trésor le monopole du sel. Donc les premiers clients des producteurs de sel sont les adjudicataires des greniers royaux. La gabelle devint alors une administration indépendante dirigée par sept commissaires souverains ; deux d'entre eux résidaient à Paris, ils devaient établir dans les lieux où ils le jugeraient nécessaire des dépôts appelés « greniers à sel » dont la garde était confiée à des gabeliers nommés par eux et qui détenaient en même temps le pouvoir judiciaire.

Les gabeliers se prononçaient sur tous les délits et dans tous les procès auxquels le commerce du sel donnait lieu, de sorte que l'expression de « greniers à sel » désignait non seulement un magasin, mais aussi une juridiction où il y avait des officiers pour rendre la justice au sujet des gabelles.

Le 28 décembre 1355, les Etats Généraux (sous Jean II) établirent une gabelle générale, mais le peuple se souleva ; les Normands furent les premiers à ne pas vouloir payer cet impôt et devant ce mécontentement et cette résistance, les Etats Généraux supprimèrent la gabelle et la remplacèrent par une taxe nouvelle.

Pendant la captivité du roi, en 1360, le régent et son Conseil décidèrent de faire fonctionner à nouveau les greniers royaux et imposèrent sur le sel une aide d'un cinquième.

Voici d'ailleurs le texte de cette disposition :

« On vendra du sel aux dits greniers en grosses mesures « comme septiers, mines et minots et ne l'y vendra-t-on « pas à petites mesures à quoi les regrattiers et reven- « deurs ont accoutumé gaigner leur vie et ne pourra-t-on « vendre, sel en icelles villes, s'il n'est prins au grenier, « sur peine du sel estre forfaict et de l'amende à volonté.

« Et en tous lieux et villes où il n'y aura grenier à sel « il est ordonné que sur le sel qui y sera vendu c'est à « savoir si le vendeur le veut vendre vingt sols d'aide ».

Ajoutons que le roi déclarait formellement qu'il s'agissait d'une aide extraordinaire, dont on devait décharger incessamment le peuple.

Jusque-là, l'impôt du sel avait donc conservé son caractère de subside extraordinaire, mais Charles V, par plusieurs ordonnances prescrivit que ce revenu fût joint au domaine royal et que la taxe fut perçue à perpétuité.

Il est dit que chaque grenier à sel doit être fermé par trois serrures dont les clefs seront confiées au grainetier, au greffier, au contrôleur et au marchand à qui appartient le sel ; on fixa ensuite le prix de ce dernier et on donna 24 livres au roi pour chaque muid de sel vendu (le muid de sel équivalait à un peu plus de 24 hectolitres), ce marché devait être traité au comptant, mais une ordonnance qui suivit accorda trois mois de crédit à l'acquéreur, mais avec des conditions draconiennes :

« Pour obvier aux fraudes et malices qui se faisaient « de jour en jour contre les ordonnances de notre gabelle « il est ordonné que tous les habitants de notre royaume « des parties de Languedoy seraient contraintes de pren- « dre le sel en nos greniers de trois en trois mois chacun « selon ce qu'il lui faudrait raisonnablement pour son vi- « vre en ces trois mois-ci et afin qu'ils n'eussent cause de « eux complaindre de la dite ordonnance, l'argent du dit « sel ne sera payé qu'en la fin des trois mois... »

On comprend facilement que la gabelle était détestée, avec l'obligation qu'elle comportait de prendre au grenier royal une quantité de sel déterminée ; parfois, au lieu de fixer, par famille, la part de chacune d'elles, on donnait en bloc et par paroisse le sel qui devait être consommé par tous les habitants, puis on le répartissait entre les taillables, on faisait ainsi de la gabelle, au lieu d'un impôt de quotité, un impôt de répartition.

Ce sel, qu'on appelait « sel de devoir ou sel d'impôt », ne pouvait être employé que pour l'alimentation de la famille, tant pour le pot que pour la salière ; pour les salaisons de viande de porc qui constituaient la base de l'alimentation des paysans, il fallait acheter d'autre sel, même si le besoin ne s'en faisait pas sentir et même s'il restait du sel « de devoir ». Voilà où on en était arrivé avec ces mesures extrêmes, tout simplement par nécessité.

De nos jours, l'Etat s'est bien réservé certains monopoles, mais nous jouissons de plus grandes libertés ; nous n'avons pas d'obligations déterminées ; nous pouvons, si cela nous plaît, nous intoxiquer en fumant dans une journée un nombre imposant de cigarettes sans être tenus d'acheter une quantité minimum de tabac... ou de sel...

A partir de cette époque, il y a deux espèces de sel, le sel imposé et le sel qui ne l'est pas, le sel vendu aux acheteurs qui se présentent et celui qui doit être pris par eux pour leur provision.

L'impôt de la gabelle était, en principe, égal pour tous, les nobles, les ecclésiastiques y étaient soumis, comme les roturiers, seuls les établissements charitables et un certain nombre de fonctionnaires royaux en furent dispensés et profitaient de ce que l'on appelait le franc salé, cela veut dire qu'ils achetaient le sel au prix marchand.

Louis XI essaya d'introduire la gabelle dans le duché de Bourgogne, mais le Duc se plaignit si fort que le roi n'osa pas insister.

Ensuite, François I^{er} qui avait besoin de sommes considérables pour soutenir des guerres contre Charles-Quint et aussi pour couvrir des dépenses d'un autre ordre, s'adressa à la gabelle pour faire rentrer de l'argent dans les caisses du trésor, cet argent devait lui servir à payer ses soldats et aussi les fêtes qu'il donna à l'occasion du mariage de Jeanne d'Albret et d'Antoine de Bourbon. Un luxe si extravagant fut déployé qu'on appela ces noces : les noces salées.

Les provinces dans lesquelles se trouvaient des marais salants avaient été jusque-là épargnées et, en 1542, une taxe de 24 livres par muid fut imposée au sel sortant des marais. La Rochelle et les villes voisines se soulevèrent et tous les marais furent confisqués depuis la Guyenne jusqu'à Oléron.

Sous Henri II, nouvelles plaintes, plus nombreuses encore, les paysans refusèrent d'aller aux greniers à sel, se révoltèrent en grand nombre, en Saintonge d'abord, en Guyenne ensuite, ils brûlèrent les maisons des agents du fisc ; le Parlement parvint avec peine à rétablir l'ordre, à Bordeaux notamment, la répression fut terrible, on fit pendre en masse les malheureux révoltés, Tristan de Monneins, lieutenant du gouverneur de Guyenne, fut assommé par la foule, puis dépecé et « salé ».

Plus tard, en 1556, le trésor connut encore de plus grands embarras et certaines provinces rachetèrent l'impôt du sel moyennant une somme de 1.194.000 livres, elles prirent dès lors le nom de provinces rédimées, c'étaient : le Poitou, la Saintonge, l'Aunis, l'Angoumois, la Guyenne, la Gascogne, le Périgord, la Marche, le Limousin. Nous avons trouvé à la bibliothèque municipale de La Rochelle un document très intéressant ayant rapport au paragraphe précédent :

« Le Contrat notable fait entre le roi Henri II et les « états de provinces de Poitou, Xaintonge, Aunis, Angou- « mois, Gascogne, Périgort, Haute et Basse Marche, Haut « et Bas Limosin et autres provinces de Guienne conte- « nant le rachapt de la gabelle : sans qu'à l'auenir il puis- « se être imposé aucun tribut, Droit, Denoir, n'y chose « quelconque esdits païs sur le sel.

« Que ceux des dites provinces pourront franchement « et librement le vendre, le débiter, et transporter, tant « par mer que par terre et par ricvière et par tous en- « droits et des dites provinces sans y pouvoir estre empê-

« chez pour quelque cause et moyen n'y par quelque per-
« sonne ce soit, mesmes de faire salorge et amas de sel en
« vue de lieuë des païs gabellez avec défenses aux fer-
« miers, commis, gardes et archers de s'immisser en au-
« cune chose concernant le sel dans les dites provinces, à
« peine de punition corporelle et à toute personne de
« transporter des dits païs dans ceux de gabelle à peine
« de confiscation de corps et de biens.

« Et mandement au parlement d'enregistrer le dit con-
« trat et de faire tenir, garder et obseruer de point en
« point le contenu en iceluy sans souffrir qu'il y soit con-
« trevenu en aucune manière ».

Les ministres d'Henri II apportèrent un autre changement à l'impôt du sel ; chaque grenier fut adjugé pour dix ans à des fermiers particuliers, le peuple paya davantage, mais le trésor encaissa moins.

Sully voulut remédier à ces abus et il ordonna publiquement l'adjudication de la gabelle, et il défendit l'intervention des sous-fermiers.

De cette façon, le produit de l'impôt fut presque doublé sous son administration, aussi ce ministre put-il diminuer d'un quart le droit du sel et pour obtenir ce résultat il fit rechercher les ecclésiastiques, les nobles qui se dérobaient et prétendaient être à l'abri de cette taxe, à l'ombre de leurs ponts-levis.

Sous Louis XIII, le tarif de la gabelle fut sensiblement augmenté, les émeutes recommencèrent, la fraude se fit plus intense et se développa tellement que tout le monde s'y livra.

Le roi lui-même nous fait connaître dans son ordonnance de janvier 1639 les nombreux procédés de contrebande qui existaient alors et il dit : « N° 5. — Et d'autant
« que le plus grand mal qu'il arrive en nos gabelles pro-
« cède de ce qu'aucuns ecclésiastiques et de la noblesse,
« officiers et autres, sous prétexte de leurs prétendus pri-

« vilèges et usages de franc-salé achètent et enlèvent des « marais, ports et hâvres telle quantité de sel que bon leur « semble, en font de grands amas et le revendent aux « contribuables à nos gabelles ; lesquels s'en fournissent « plus volontiers que de celui de nos greniers pour le « grand profit qu'ils y trouvent.

« N° 18. — Comme aussi nous ayant été donné avis « qu'aucun de nos officiers, même ceux de nos dits gre- « niers à sel se sont tellement oubliés qu'au lieu de tenir « la main à l'exécution de nos édits et ordonnances, ils « favorisent les dits faux-sauniers, s'intéressent avec eux « et prennent part à leur trafic ».

Après Sully et Richelieu, Colbert s'occupa des gabelles, en 1668 il établit un règlement général que M. de Monthyon appelle « un chef-d'œuvre d'industrie financière » et organisa le mieux possible un impôt vicieux par sa nature ; déjà en 1667, la gabelle forcée avait été abolie dans 22 greniers, elle le fut encore dans 36 autres, de sorte qu'en 1668, il ne restait plus que 48 greniers à gabelle forcée. Le prix du sel fut augmenté, puis diminué selon les besoins du trésor.

En 1680, Colbert fit rendre une ordonnance célèbre qui fut la codification de tous les règlements antérieurs sur la gabelle. Elle comprend vingt titres ; les quatre premiers traitent de l'approvisionnement des greniers, les titres 5 et 6 des greniers à vente volontaire, les titres 7 et 8 des greniers à sel imposé, les titres 9, 11 et 12 de la revente par les regrattiers, des déchets et péages divers ; le titre 15 des salaisons, les titres 10, 13, 14, 16 du régime du sel dans les provinces privilégiées, les titres 18, 19 et 20 des officiers des greniers et de leurs droits, enfin le titre 17 est le code pénal du faux-saunage auquel nous emprunterons tout à l'heure quelques citations. Au point de vue fiscal, la France est divisée en cinq circonscriptions.

1° Les pays de grande gabelle, qui sont approvisionnés

par les sels de l'Ouest, dans lesquels le prix du sel est fixé par le roi, et l'importance de la consommation fixée par tête.

2° Les pays de petite gabelle, dans lesquels la consommation est volontaire ; ils sont alimentés par les salins de la Méditerranée.

3° Les pays rédimés.

4° Les pays de salines qui consomment les sels gemme de la Franche-Comté et de la Lorraine.

5° Enfin, les pays de quart de bouillon qui comprenaient certaines parties de la Normandie d'où l'on retirait le sel des sables salés et où le producteur payait comme taxe en nature le quart du produit obtenu.

Non seulement le prix du sel variait d'une région à l'autre, mais il changeait dans une même circonscription, à Paris, Dreux, Mantes, Poissy, Pontoise, on payait le sel 40 livres le minot, dans d'autres généralités il se vendait 41 livres, à Tonnerre par exemple, il atteignait 42 livres.

Ce prix diminuait dans les pays de salines ; aussi les différences de prix du sel de province à province et surtout dans les pays de franc-salé rendaient le faux-saunage très en faveur ; rien ne décourageait les faux-sauniers qui se livraient à une contrebande effrénée et leur trafic est resté célèbre.

Certaines provinces n'étaient pas assujetties à l'impôt de la gabelle, mais dans celles qui le supportaient, toutes n'avaient pas obtenu leur exemption de la même manière.

Les unes ignorant la gabelle alors qu'elles n'étaient pas réunies au domaine royal avaient stipulé et obtenu lors de leur annexion le maintien de la franchise ; la Bretagne était de celles-là ; l'Artois, la Flandre, le Hainaut, le Calaisien, le Boulonnois, l'Alsace, le Béarn, la Basse-Navarre et autres pays nouvellement réunis à la Couronne en jouissaient également.

Les autres avaient été soumises à la gabelle, mais en

étaient affranchies en payant au pouvoir royal une grosse somme d'argent. Celui-ci s'était prêté à ce contrat à raison de ses besoins urgents et aussi parce qu'il y avait eu de véritables soulèvements dont nous parlerons plus loin.

Voilà où on en était avec le régime des gabelles, le peuple était malheureux, misérable, et ne pouvait payer le sel qui lui était dévolu ; une armée d'officiers, de gardes et d'employés administraient la gabelle sans contrôle et souvent sans honnêteté.

Le contentieux était jugé en première instance par les greniers à sel ; en appel et en dernière instance par les Cours des aides.

A titre documentaire, nous donnerons quelques articles de l'ordonnance de 1680 dont nous avons parlé plus haut.

Art. III. — 1° Soient condamnés les faux-sauniers attroupés avec armes, aux galères pour 9 ans et 500 livres d'amende ; en cas de récidive : pendus et étranglés.

2° Les faux-sauniers sans armes avec chevaux, charrettes ou bateaux, à 300 livres d'amende.

3° Les faux-sauniers sans armes, à 200 livres d'amende ; en cas de récidive : à 300 livres d'amende.

Art. V. — Les femmes et les filles coupables de faux-saunage pour la première fois, 100 livres d'amende ; pour la seconde fois, au fouet et 300 livres d'amende ; en cas de récidive, outre les peines ci-dessus, bannies à perpétuité de notre royaume.

Art. VII. — La peine des galères prononcée contre ceux qui s'y trouveront incapables d'y servir sera convertie, celle des galères pour 6 ans en celle du fouet et de la flétrissure de plus au bannissement perpétuel ; leur enjoignons de garder leur ban à peine de la vie.

Art. VIII. — Si les condamnés ne payent pas l'amende dans le même jour de la prononciation de la sentance, elle sera convertie, celle de 200 livres en la peine du fouet, celle de 300 livres en la peine des galères pour 3 ans à

l'égard des hommes ; et à l'égard des femmes et des filles, en un bannissement pour 5 ans du ressort du grenier à sel, de celui de leur domicile et de notre bonne ville de Paris.

Art. IX. — Ceux qui seront induffisants de payer l'amende et en même temps de servir dans nos galères seront fustigés et bannis à perpétuité.

Art. X. — Les commis, capitaines, gardes et archers de nos gabelles et autres préposés par l'adjudication qui seront convaincus d'avoir fait le faux-saunage ou d'y avoir participé, en quelque manière que ce soit, seront punis de mort.

Art. XIII. — Déclarons les nobles qui seront assez lâches pour commettre le même crime, déchus eux et leur postérité des avantages de la noblesse : voulons que leurs maisons qui auront servi de retraites aux faux-sauniers soient rasées.

Art. XVI. — Déclarons ceux qui achètent le sel des faux-sauniers pour le revendre, sujets aux mêmes peines que les faux-sauniers. Voulons que ceux qui l'achètent pour leur usage soient condamnés, pour la première fois en 200 livres d'amende, pour la seconde fois 500 livres, pour la troisième fois 1.000 livres et aussi à proportion en cas de récidive.

Ce régime produisait, terme moyen, chaque année 3.700 saisies domiciliaires, 2.300 arrestations d'hommes, 1.800 arrestations de femmes, 6.600 arrestations d'enfants, la saisie de 1.100 chevaux et de 50 voitures, plus de 300 hommes étaient envoyés aux galères : les prisons contenaient de 17 à 1.800 captifs, le tiers des forçats du royaume (1).

Le produit de la vente du sel variait de 50 à 60 millions, mais le nombre des gardes des gabelles dépassait 15.000 et occasionnait des dépenses de plus de 7.000.000 de francs.

(1) Chartron Edouard, bibliothèque des merveilles (voir bibliographie).

Plus tard, Vauban, dans la dîme royale, en 1707, commence bien par appeler « le sel une manne dont Dieu a « gratifié le genre humain et sur laquelle il semblerait « qu'on n'aurait pas dû mettre d'impôt », mais il conclut ensuite en lui demandant une somme de 23.400.000 livres pouvant être portée au double dans de graves circonstances ; il est vrai qu'il a le soin d'ajouter qu'il y aurait lieu : 1° de faire disparaître toutes les inégalités existant entre les diverses provinces ; 2° d'abaisser le prix du sel et de le réduire à 18 francs par minot au lieu de 40 et même 45 francs pour certaines contrées ; 3° de diminuer la taxe et de la réduire à un minot pour 14 personnes.

Pendant la régence du Duc d'Orléans, les faux-sauniers « y fomentèrent de nombreuses seditions », nous dit Saint-Simon.

Le faux-saunage continuait à faire de graves désordres : « Des cavaliers (1), des dragons, des soldats par bande « de deux ou trois cents hommes le firent à force ouverte « (1686), pillèrent le sel des greniers de Picardie et de « Bourbonnais et se mirent à le vendre publiquement, et « il fallut envoyer les troupes et détacher 200 hommes du « régiment des gardes qu'on y fit marcher sous des ser- « gents sages et entendus, il y eut aussi de grands désor- « dres en Anjou et en Orléanais ; on résolut de décimer « ces faux-sauniers. Cet état de choses persista jusqu'à « la fin de la royauté, les faux-sauniers devenaient par mo- « ment redoutables, car tous ceux qui avaient quelque in- « térêt à susciter des désordres étaient sûrs de trouver par- « mi eux de quoi recruter leurs bandes ; il y avait là une « armée toute prête pour le désordre ».

Sous Louis XVI, devant les nombreuses plaintes de ses sujets, le roi essaya de faire quelques modifications qu'il jugea utiles. L'impôt de la gabelle fut transformé en une taxe perçue à la sortie des salines ou des marais. Dans un

(1) Saint-Simon, chapitre CLXXVII.

mémoire présenté en 1787 à l'assemblée des notables, la gabelle fut jugée par la monarchie expirante de la façon suivante :

« Un impôt si considérable dans sa quantité qu'il excède « le produit des deux vingtièmes, si disproportionné dans « sa répartition qu'il fait payer dans une province vingt « fois plus qu'on ne paye dans une autre, si rigoureux « dans sa perception que son nom seul inspire l'effroi, un « impôt qui, frappant une denrée de première nécessité, « pèse sur le pauvre presqu'autant que sur le riche et qui, « par l'attrait violent qu'il présente à la contrebande, fait « condamner tous les ans à la chaîne ou à la prison plus « de cinq cents chefs de famille et occasionne plus de « quatre mille saisies par année ».

La gabelle était l'un des impôts les plus vexatoires de l'ancien régime à cause de l'inquisition et de la répression qui l'accompagnaient : visites domiciliaires, amendes et saisies, et aussi un des plus injustes, si l'on pense à la différence de taux qui existait entre les différentes provinces du royaume.

La contrebande se pratiquait sur une grande échelle. Pour l'empêcher, le gouvernement avait édicté des peines sévères : dans certains cas, le faux-saunier risquait sa vie, comme nous l'avons vu par l'ordonnance de 1680 qui est draconienne ; cette sanction énorme pour ce que nous désignerions, aujourd'hui, sous le nom de « fraude fiscale » augmentait la haine du peuple contre cette imposition.

Aussi l'assemblée constituante réforma-t-elle dès le 22 septembre 1790 l'impôt sur le sel et réduisit-elle le prix du sel vendu dans les greniers royaux ; elle promit la suppression prochaine de la gabelle.

Par la suite, l'influence des physiocrates, le prestige de la liberté du commerce et de l'industrie, les protestations des assujettis amenèrent les législateurs à prendre résolument parti contre les impôts indirects et c'est encore la

gabelle qui fut supprimée la première, par décret du 21 mars 1790 ; à sa suite et peu à peu, s'écroula tout l'ancien système fiscal.

Cependant, l'assemblée constituante, bien qu'animée des meilleures intentions, prononça, comme on l'a écrit, la ruine des finances le jour où elle proscrivit les droits de consommation. A cause de leur suppression, il fallut surcharger d'impôts directs les propriétaires fonciers, ainsi que les agriculteurs et malgré cela, le déficit subsistant toujours, on dut recourir aussi à l'inflation.

Lorsque les assignats se furent effondrés, l'absence des impôts indirects se fit cruellement sentir et un mouvement de réaction se dessina en faveur de leur rétablissement.

Les taxes de la royauté vont réapparaître, certains péages sont rétablis. Dès l'an V, des droits sur les voitures et les cartes à jouer sont créés. En l'an VI, les octrois fonctionnent à nouveau, et dès l'année suivante, en l'an VIII, on voit la publication des textes réorganisant l'enregistrement et le timbre.

L'an XII est marqué par la création des impôts sur les boissons et, l'année suivante, on institua une législation complète sur les contributions indirectes ; mais ce fut seulement en 1806, malgré l'opposition de Lucien Bonaparte, qu'une loi du 22 avril, sanctionnant deux décrets des 16 et 27 mars de la même année, établissait une taxe de deux décimes par kilogramme de sel à la sortie des marais salants et des salines. Rien, du reste, des anciennes prescriptions de la gabelle ne renaissait dans cette législation, qui ne comportait ni monopole, ni privilège, ni obligation d'acheter ou de consommer une quantité quelconque de sel ; plus rien ne subsistait de cette armée d'officiers, de fonctionnaires, dont les vexations tyranniques étaient sans appel en raison surtout d'une réglementation draconienne.

Pendant l'Empire Victorieux, le droit resta le même. Napoléon, trouvant que « la guerre doit nourrir la guer-

re », pourvoyait à ses besoins par des contributions faites à l'étranger. Mais, en 1813, il ne tint pas le même langage ; il fallait trouver de l'argent, pourtant si rare à cette époque, et, par un décret du 11 novembre, la taxe sur le sel fut portée à 0 fr. 40 par kilogramme.

Quand Louis XVIII monta sur le trône et pour trouver une popularité dont il avait besoin, il réduisit la taxe de 0 fr. 10, ce qui la mit à 0 fr. 30 par kilogramme.

En 1830, la Chambre des Députés fut saisie de nombreuses réclamations contre cet impôt et elle décida de réduire encore celui-ci, mais la Chambre des Pairs repoussa le projet.

Plus tard, en 1846, le rapporteur du budget demanda qu'on réduisit encore cette taxe et la Chambre la fixa à 10 francs par quintal pour le sel destiné à la consommation et à 5 francs pour celui destiné à l'agriculture.

Enfin, en 1848, la taxe sur le sel fut abolie avec entrée en vigueur en janvier 1849, mais les besoins du trésor ne permirent pas le maintien de la réforme, l'abrogation du décret fut votée même avant qu'il fût appliqué, c'est également à la même époque que fut supprimée la prohibition sur les sels étrangers.

Depuis cette époque, il y a eu à enregistrer plusieurs modifications, mais qui n'ont pas été durables. En 1852, furent supprimés quelques privilèges qui ont été rétablis par la suite et il faut arriver au gouvernement Poincaré pour voir le droit sur le sel porté à 600 francs par tonne.

Enfin, tout dernièrement, le décret du 1er avril 1937 n'a pas augmenté le droit de consommation ; il l'a fusionné avec la taxe unique de 8 ou 10 francs. Voici d'ailleurs le texte de ce décret qui est publié au *Journal Officiel* du même jour :

Article Ier. — Les articles 417 du code des Douanes et 438 du code des Contributions indirectes sont modifiés comme suit :

« Sur tous les sels enlevés, soit des marais, soit des salines, soit de toute autre fabrique de sel, il est perçu par 100 kilogrammes :

1° Un droit de 68 francs s'il s'agit de sel de mer, dont 8 francs pour tenir lieu de la taxe unique, avec attribution de 40 centimes au fonds commun des départements et des communes.

2° Un droit de 70 francs s'il s'agit de sels autres, dont 10 francs pour tenir lieu de la taxe unique, avec attribution de 0 fr. 50 au fonds commun des département et des communes.

« Ces droits sont recouvrés en Corse, à raison de 53 francs par 100 kilogrammes de sel de mer, dont 8 francs pour tenir lieu de la taxe unique avec attribution de 0 fr. 40 au fonds commun des départements et des communes et 55 francs par 100 kilogrammes de sels autres, dont 10 francs pour tenir lieu de la taxe unique avec attribution de 0 fr. 50 au fonds commun des départements et des communes.

Ces droits sont payés en principe au comptant sans escompte ; toutefois ils peuvent être acquittés au moyen d'obligations cautionnées à quatre mois d'échéance lorsque la somme à payer d'après chaque décompte s'élève à 300 francs au moins.

Art. II. — A dater du 1er avril 1937, cessera d'être perçue la taxe unique sur les sels, prévue par l'article 72, paragraphe 7, du décret de codification du 27 décembre 1934.

Sont exonérés de la taxe sur la circulation des produits les sels (chlorure de sodium) non soumis au droit de consommation et les sels dénaturés.

CHAPITRE XI

Régime fiscal actuel

A. — Sel neuf et sel impur

Il existe deux sortes de sel :

1° Le sel neuf,

et 2° Le sel impur.

Du point de vue fiscal, on distingue a priori deux sortes de sel : Le sel propre à la consommation humaine et celui qui ne l'est pas.

On range dans la première catégorie les sels purs qui sortent des établissements de production, sans avoir subi au préalable l'opération de dénaturation, ainsi que les sels rapportés de la pêche et qui n'ont pas été employés à la salaison des poissons.

Les sels impropres à la consommation, ou sels impurs, sont ceux qui proviennent des résidus de la salaison ou de la préparation des poissons de mer, du battage des peaux fraîches salées ou encore des résidus des salpêtreuses, de la crasse des chaudières, des curins des salines. Il faut aussi mentionner, dans cette catégorie, les sels provenant de l'évaporation des eaux mères des salins du Midi, connus sous le nom de sels mixtes ou sels d'été, et les sels provenant du raffinage des soudes de varech.

B. — Quotité et perception de l'impôt

Tous les sels paient un droit intérieur de consommation, qui est perçu au moment où ils sont enlevés des lieux de production, marais, salines, mines, entrepôts des douanes, pour être livrés à la consommation.

Les eaux salées et les matières salifères sont soumises

au même régime ; chaque mètre cube d'eau de mer contient en moyenne 27 kg. de sel (avis du Comité consultatif des arts et manufactures du 19 février 1853).

Les sels d'Algérie et des Colonies, assimilés aux sels métropolitains, n'ont à supporter que la taxe de consommation.

Les sels originaires des autres établissements français acquittent cette taxe, plus un droit d'entrée. (Loi du 13 avril 1928 et décret du 22 décembre 1933).

La perception de l'impôt est assurée dans certains cas par l'Administration des douanes. Voici les cas dans lesquels cette Administration est compétente. Les bureaux de Douanes recouvrent les droits sur les sels extraits des marais salants et sont chargés également de ceux des entrepôts de l'intérieur, ainsi que des fabriques situées dans un rayon de 15 km. des côtes et 20 km. des frontières terrestres, sauf, toutefois, lorsque ces établissements sont annexés à des mines de sel, à des sources ou puits d'eau salée, auxquels cas ces derniers sont placés sous le contrôle des Contributions indirectes.

Cette dernière Administration exerce son contrôle sur toute l'étendue du territoire, à l'exception des établissements qui sont sous la surveillance des Douanes, ainsi qu'il vient d'être dit, et, même dans la zone réservée à cette dernière, elle surveille la circulation des sels et des matières salifères concurremment avec elle.

Déclaration et vérification

Les opérations relatives aux sels donnent lieu, comme toutes celles qui concernent les douanes, à une déclaration ; cette dernière est obligatoire préalablement à l'ouverture de fabriques de sel et à la création de marais salants.

Droits sur les sels étrangers

Les droits de douane que doivent acquitter les sels étran-

gers à leur entrée en France s'élèvent actuellement (non comprises la taxe de consommation intérieure et la taxe unique) à : unité quintal.

	Tarif général	Tarif minimum
	—	—
Sel brut	81,60	20,40
Sel autre	102 »	25,50

C. — Modes de paiement de l'impôt

Pour les sels ignigènes, l'impôt est acquitté lors de leur enlèvement du lieu de production.

Les eaux salées et les matières salifères sont assimilées au sel et taxées à raison de 1.650 grammes de sel par hectolitre et par degré de densimètre au-dessus de la densité de l'eau pure.

En matière de Contributions indirectes, les exploitations sont soumises à une surveillance permanente qu'on appelle exercice.

Jusqu'à une époque récente, on employait la même méthode en matière de douanes, mais le fonctionnement des brigades de surveillance des marais salants, dont certains sont très petits, était onéreux.

Profitant de la faculté donnée par la loi du 3 août 1926, qui permet la simplification et l'économie par décret, le gouvernement a modifié cet état de choses.

Depuis le 1er janvier 1927, les sauniers acquittent chaque mois 1/12 de l'impôt afférent aux quantités de sel qu'ils ont vendues pour la consommation intérieure pendant l'année précédente, puis, dans le cours du premier trimestre de l'année suivante, le règlement définitif intervient (perception complémentaire ou rembrousement du trop payé par voie de précompte sur le terme à échoir, code des douanes, art. 423).

Sont également soumis au régime de surveillance : les

raffineries de sel et les fabriques de soude qui reçoivent le sel en franchise pour leur fabrication.

Pendant longtemps le sel ne fut pas considéré comme un élément minier, ce qui explique l'exonération des mines et salines de la redevance proportionnelle prévue sur les autres exploitations par la loi de 1810.

Par contre, lorsqu'en 1917 fut créé l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, le nouvel impôt fut étendu aux mines de sel (arrêt du Conseil d'Etat du 22 décembre 1922).

D. — Exemptions

1° Les sels destinés à l'exportation sont exempts de l'impôt.

2° Il est accordé à l'exportation par mer des viandes et beurres salés un drawback équivalent à la taxe de consommation qui a été perçue sur le sel employé à leur préparation.

Les sels destinés à la pêche française ne font pas l'objet d'un drawback, puisqu'ils n'acquittent pas la taxe de consommation, mais la loi du 12 avril 1932 a prévu l'allocation de primes distribuées à titre d'encouragement à l'industrie des grandes pêches (primes à l'exportation des morues françaises de l'églefin, de la Julienne, de la morue charbonnière).

Les sels employés à la fabrication des cornichons font l'objet d'un drawback.

3° Les sels utilisés dans la fabrication de la soude sont exemptés de l'impôt dans de certaines conditions. Les usines qui produisent le sel sont soumises à la surveillance dont elles acquittent les frais.

4° Les sels neufs qui sont expédiés dans les manufactures de l'Etat, pour la fabrication des tabacs et autres, sont exemptés d'impôt.

5° L'eau de mer envoyée à des dépôts d'huîtres et aux

aquariums des jardins zoologiques, ou destinée aux bains et usages médicinaux, est également exempte.

6° Une des exemptions les plus importantes concerne les sels employés à des usages industriels ou agricoles.

A cette liste on peut ajouter l'exemption des sels employés à la dénaturation des sucres et sirops utilisés pour l'alimentation du bétail.

Les sels destinés à l'industrie doivent être dénaturés de façon à être rendus impropres à la consommation dans les conditions prévues dans le décret du 4 septembre 1901.

Cette dénaturation a lieu tantôt au point de départ, tantôt à l'arrivée du sel.

Les industriels, pour obtenir du sel de cette nature, doivent en faire la demande à l'Administration avec indication de sa provenance, de son emploi et de la quantité qui leur est nécessaire.

L'Administration a classé les industriels en trois tableaux A. B. C. ; suivant que le sel qui leur est fourni est dénaturé au départ ou seulement à l'arrivée les formalités pour le transport sont différentes.

Les sels employés en agriculture (alimentation du bétail ou engrais) sont exemptés de droit dans les conditiosn prévues au décret du 8 novembre 1869 et doivent être préalablement dénaturés.

Sont toutefois dispensés de dénaturation les sels de coussin destinés à l'industrie et à l'agriculture.

Les agriculteurs pour une demande supérieure à 500 kilogrammes doivent justifier, par un certificat du maire, de leur qualité de cultivateur avec indication de l'importance de leur exploitation et de la quantité de sel qui leur est nécessaire.

L'Administration, s'il lui est demandé, peut autoriser la création de dépôts de sels dénaturés ou à dénaturer, destinés à l'agriculture, qui sont placés sous le régime de l'entrepôt.

La régie a droit au remboursement des frais de surveillance occasionnés par le contrôle qu'elle exerce sur les dénaturations (décret et arrêté ministériels du 6 décembre 1927).

Voici la formule la plus économique employée pour la dénaturation du sel :

10 kilogrammes d'absinthe,

10 kilogrammes de mélasse

et 5 kilogrammes de peroxyde de fer.

E. — Formalités à la circulation

Les formalités à la circulation du sel sont assez nombreuses ; en principe, les eaux salées et les matières salifères ne peuvent être expédiées qu'à une fabrique de sel ou à une manufacture autorisée à employer du sel en franchise (codification, article 164).

Les sels de toute nature, exemptés ou non d'impôts, ne peuvent circuler qu'en sacs d'un poids uniforme (50, 75 ou 100 kilogrammes), sauf pour les quantités n'excédant pas 25 kilogrammes.

Ceux non libérés doivent, en principe, être expédiés en sacs plombés par la régie qui autorise la circulation en vrac des sels destinés à l'industrie et à l'agriculture.

De plus, le sel et les eaux salées doivent pour circuler être accompagnés d'un titre de mouvement qui s'appelle congé si l'impôt est payé à l'enlèvement et acquit à caution (qui est déchargé à l'arrivée) si les droits sont acquittés au lieu de destination.

Les usines de produits chimiques qui fabriquent du sel, les raffineries de sels neufs ou impurs et les fabriques de salpêtre sont soumis aux formalités ci-dessus énumérées et à l'exercice des représentants de la régie.

F. — Contraventions

Toute contravention est punie d'une amende de 500 à 5.000 francs, ainsi que du paiement du double droit non acquitté, sans préjudice de la confiscation des produits, ustensiles de fabrication et moyens de transport.

L'amende peut être doublée en cas de récidive avec minimum de 5.000 francs (codification, articles 166 et 167).

G. — Dépôts de sels dénaturés

Par une décision récente de l'Administration (lettre du 19 mars 1929, n° 1.138) sont dorénavant autorisés les envois de sels dénaturés au lieu de production, sous les liens de l'acquit à caution, de dépositaire à dépositaire.

CONCLUSION

Nous avons passé successivement en revue les origines, la production et la vente du sel français, son régime fiscal, « sa politique ».

Cette étude qui n'a aucune prétention, pas même celle d'avoir envisagé tous les nombreux aspects qu'offre la question salicole, comparable à ce bloc de sel gemme aux multiples et chatoyantes facettes extrait de certaines mines féériques, aura, nous le souhaitons tout au moins, le modeste résultat d'avoir mis en lumière l'importance, ignorée de beaucoup, de cette substance si nécessaire à la vie humaine, dont l'usage remonte à la plus haute antiquité et qui y était considérée comme une sorte de panacée.

Nous cantonnant surtout dans le cadre de la question salicole en France Métropolitaine et d'Outre-Mer, nous avons indiqué en premier lieu les différentes origines des sels français.

Il existe, nous l'avons vu, d'une part le sel marin proprement dit qui provient des marais salants exploités sur nos côtes de l'Ouest et sur le littoral méditerranéen et, d'autre part, le sel gemme extrait des mines situées dans l'Est ou des sources salées qui se trouvent dans le Sud-Ouest de la France, sans oublier les gisements de sel algériens et sahariens ainsi que les salines de nos colonies.

Ces divers centres de production font l'objet d'exploitations qui diffèrent essentiellement les unes des autres suivant qu'il s'agit de sel marin ou de sel gemme.

La récolte du premier fait vivre dans l'Ouest une laborieuse et intéressante population côtière et insulaire.

Paludiers et sauniers de cette région où la propriété est très divisée possèdent pour la plupart les marais qu'ils cultivent : ceux qui ne leur appartiennent pas leur sont

donnés à titre de métayage, c'est-à-dire moyennant le partage du prix de la récolte.

Le sel marin est également récolté sur les bords de la Méditerranée où l'exploitation en est faite par des sociétés puissantes qui possèdent des marais importants.

Ce sont également de grandes sociétés qui, dans l'Est de la France, sont concessionnaires des mines d'où l'on retire le sel gemme.

La production du sel offre cette particularité que nous avons soulignée d'être pratiquement illimitée.

En effet, si le rendement de nos salines maritimes, où l'on ne récolte qu'à la belle saison, est sujet à des variations souvent considérables du fait de la température, l'extraction du sel gemme se pratique pendant toute l'année et ses possibilités sont quasi infinies.

C'est pourquoi, avons-nous exposé, sous l'aiguillon de la nécessité, une sorte de « *modus vivendi* » s'est établi depuis un certain temps déjà entre les grands producteurs. Il s'est traduit d'abord par la création de groupements régionaux qui, par la suite, se sont réunis en Fédération et en second lieu par l'établissement de zones de vente.

Les Pouvoirs publics de leur côté, se rendant compte des dangers offerts par une production déréglée, ont, tout en maintenant des droits d'entrée élevés sur les sels étrangers, adopté, depuis une trentaine d'années, une politique salicole appropriée en refusant d'accorder toutes nouvelles concessions minières tant en France qu'en Algérie.

Nous avons établi que le marché du sel, alimenté par une production en fait sans limite et qui ne possède en contre partie que des débouchés relativement restreints, connaîtrait, par l'application de la loi économique de l'offre et de la demande, des cours insuffisamment rémunérateurs et resterait soumis à de nombreuses vicissitudes ainsi qu'à de dangereuses crises endémiques si les accords dont nous venons de parler n'étaient intervenus tacitement entre les

producteurs des différentes régions de la France et de son Empire colonial.

Ces conventions ont eu pour résultat, avec l'assentiment des Pouvoirs publics, d'obtenir, par des mesures efficaces, des prix permettant aux paludiers les moins aisés de continuer la culture de leurs marais dont l'exploitation, répétons-le, est d'une nécessité primordiale.

Au point de vue fiscal, nous avons montré tout d'abord l'injustice criante de l'impôt avec consommation obligatoire que constituait la gabelle sous l'ancien régime.

En ce qui concerne les droits actuels perçus sur le sel de consommation qui, à première vue, semblent trop élevés, ils pèsent en fait peu lourdement sur le consommateur.

Chaque Français absorbe, en effet, environ 6 à 7 kilogrammes de sel par an dont l'achat constitue une dépense infime ; dans les campagnes la consommation est plus forte, on compte 30 à 40 kilogrammes par chaque groupe de famille, c'est ainsi qu'il a été écrit que le « sel est le véritable sucre du pauvre ». Il faut donc reconnaître que l'impôt sur le sel pèse plus lourdement sur les classes indigentes et peu fortunées que sur les gens aisés, sur le père de famille que sur le célibataire, mais il en est ainsi pour tous les impôts indirects et, au surplus, le sel, s'il est fortement imposé par rapport à sa valeur intrinsèque, l'est proportionnellement moins que bien d'autres produits, tels le savon, la bière, la chicorée, le café, etc... etc...

Question salicole, avons-nous écrit ? Nous devrions employer plus justement l'expression « problème salicole », car il n'est pas douteux que l'on se trouve en cette matière en présence d'un véritable problème qui a déjà reçu à ce jour des solutions heureuses mais qui se pose encore sur l'aménagement du marché colonial.

Quoiqu'il en soit, la politique du sel, à l'occasion de laquelle des esprits chagrins ont prononcé, bien à tort, l'expression « monopole », offre en France un bel exemple

de cette économie coordonnée et contrôlée, tant préconisée dans leurs remarquables ouvrages par d'érudits spécialistes, mais qui, malheureusement, existe surtout à l'état de simple théorie, alors que sa pratique s'imposerait en toute matière.

Cette économie n'a pu s'instaurer qu'après une longue période de stérile concurrence, grâce à l'effort aussi intelligent que persévérant, ainsi qu'à la compréhension pratique des affaires de nos grands producteurs.

Ceux-ci se sont rapprochés les uns des autres et, tout en tendant une main secourable aux laborieuses populations salicoles de notre littoral de l'Ouest au lieu de les laisser disparaître par suite du jeu d'une concurrence impitoyable, mais légalement permise, ont créé des associations syndicales puissantes sans préjudicier aux consommateurs et ont admis depuis longtemps déjà une sorte de « Cartel industriel », précurseur de ceux qui se sont multipliés depuis un peu partout, notamment en Allemagne et dont la création semble avoir une bienfaisante répercussion sur le marché économique mondial.

Châteauroux, 1er juin 1937.

Bordeaux, le 15 octobre 1937.

Vu : Pour le Doyen,
Le Professeur délégué,
VIZIOZ.

Vu, bon à imprimer,
Le Président,
André GARRIGOU-LAGRANGE.

Vu et permis d'imprimer :
le Recteur de l'Académie,
R. TERRACHER.

BIBLIOGRAPHIE

A. Migeon : *Le sel.* La Rochelle, Imprimerie Centrale, 1909.

Gabiou : *Les salines de l'Ouest.* Imprimerie Florentin, Marennes, 1860.

L. Papy : *Les marais de l'Ouest :* Extrait de la *Revue Géographique et du Sud-Ouest.* T. II, pages 121-161.

L. Angibaud : *L'avenir des salines.* Imprimerie Rochelaise, 1886.

H. Verdié : *Les marais.* Poitiers, Imprimerie du Poitou, 1929.

P. Jeulin : *L'évolution du port de Nantes.* Presses Universitaires de France, 1929.

J. Benatier : *Les marais salants et le commerce du sel, historique des groupements salicoles.* Journal des Sables, numéros des 11, 18, 25 avril, 2, 16, 23, 30 mai, année 1930 ; 1er, 8, 15, 22 et 29 décembre, année 1933 ; 5, 19 janvier, 2 et 9 février, 9 mars 1934.

Comité directeur de l'Association Salicole de l'Ouest : *Enquête.* 1913, octobre, La Rochelle, 4, rue Admyrault.

Leprince-Ringuet : *Enquête.* La Rochelle, octobre 1913.

Le Terne : *Réglement général et notice sur les marais de l'arrondissement de Marennes.* Imprimerie de Goulard, Rochefort, 1826.

Cassou de Mathurin : *Etudes sur les cultures propres au département de l'Ouest.* Paris, A. Lacroix, 1869.

Beaupied du Menils : *Mémoire sur les marais salants des Provinces d'Aunis et Saintonge.* La Rochelle, P. Mesnier, 1865.

Notice sur l'Association des Salines de l'Ouest. La Rochelle, A. Foucher, 1893.

L'avenir des salines. Imprimerie Dubois, 1886.

E. de la Rochette : *Opinion de la Commission consultative des sels et marais salants de l'Ouest.* Nantes, Imprimerie Bourgeois, 1866.

Droit rural et usages locaux de la Loire-Inférieure : Paimbœuf, Imprimerie Coyaud, 1888.

L. Giraudeau : *La légende de l'Ile de Ré.* Avril 1925, librairie André Delpeuch, Paris.

Salins des Bouches-du-Rhône : *Journée Industrielle,* 9 mars 1937.

Aiguillon, Inspecteur Général des Mines : *Rapport officiel* du 27 septembre 1906.

Rapport des Parlementaires : *Congrès des salines de l'Ouest,* 29 juin 1930.

Morinaud, député : *Rapport du 10 février 1927,* n° 3.964, page 209 *(J. O.).*

L. Taudière, député : *Rapport du 7 mars 1935,* n° 4.809, page 2.725 *(J. O.).*

E. Allix et Lecerclé : *Les Contributions Indirectes.* Librairie Rousseau, 1929, T. I et II.

Observations préliminaires du tarif des Douanes : Paris, Imprimerie Nationale, 1897, pages 369 et suivantes.

A. Delandre : *Traité pratique des Douanes,* T. I, livre 10, Imprimerie Cagnard, Rouen, 1891.

A. Esmein : *Histoire du Droit.* Librairie Sirey.

Dr A. Fournier : *Les faux-sauniers.* Imprimerie Humbert, Saint-Dié, 1900.

Mémoire pour le Baron de Romberg, fermier général de France, 1787.

Arrêt du Conseil d'Etat du Roy concernant la prorogation de la modération des droits accordés sur les sels marins. Paris, Imprimerie Royale, 1785.